LIBRETTO ISTRUZIONI *PIANI COTTURA INCASSO*	IT
ANUEL D'INSTRUCTIONS *TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES*	FR
HANDLEIDING *INBOUWKOOKPLATEN*	NL
GEBRAUCHSANLEITUNG ***EINBAUKOCHMULDEN***	DE
INSTRUCTIONS BOOKLET *BUILT-IN COOKTOPS*	GB
MANUAL DE INSTRUÇÕES *PLACAS DE FOGÃO DE ENCASTRAR*	PT
INSTRUKCJA OBSŁUGI *PŁYTY GAZOWE DO ZABUDOWY*	PL
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ *BEÉPÍTHETŐ TŰZHELYEK*	HU

IT

LIBRETTO ISTRUZIONI

PIANI COTTURA INCASSO

Avvertenze e consigli importanti per l'uso.

♦ **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.
Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo un'attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento dei cibi**. Ogni altro uso va considerato improprio.
Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati.

♦ Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.

♦ Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

♦ L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo **Non disperdere nell'ambiente.**

♦ Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi e giochino con l'apparecchiatura.**

♦ L'installazione e tutti i collegamenti gas/elettrici devono essere eseguiti da personale. qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle leggi vigenti, sulla base delle indicazioni fornite dal costruttore.

♦ La sicurezza elettrica è assicurata solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra.

♦ E' rischioso modificare o tentare di modificare l'apparecchio. In caso di guasto non tentare di riparare da soli l'apparecchio ma richiedete l'assistenza di un tecnico qualificato.

♦ Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d'erogazione del gas o il rubinetto della bombola.

♦ Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.

♦ La targa d'identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**

♦ Le illustrazioni per l'utilizzo dell'apparecchio sono raggruppate nella parte finale del presente manuale.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- 90/396/CEE "Apparecchi a gas"

- **73/23/CEE** "Bassa tensione"

- 89/336/CEE "Compatibilità elettromagnetica"

- **93/68/CEE** "Norme Generali"

- 89/109/CEE "Materiali od oggetti che possono venire a contatto di generi alimentari"

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli d'identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull'apparecchio.

CARATTERISTICHE DEL PIANO

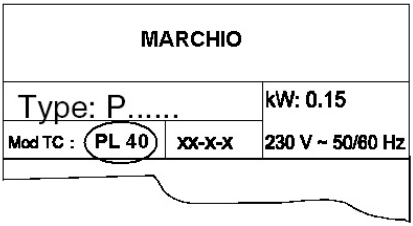
Avvertenze:

Questo apparecchio è del tipo previsto per essere incassato sui mobili.

- La classe d'installazione è di tipo 3 per la parte gas e di tipo Y per la parte elettrica.
- I mobili devono essere resistenti alla temperatura fino ad almeno 90°C.
- Per una più corretta installazione vedere il paragrafo relativo e i disegni di riferimento.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo che la cucina sia bene areata: tenere aperti gli orifizi di areazione naturale, o installare un dispositivo d'areazione meccanica (cappa di ventilazione). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un areazione più efficace, come per esempio aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto è stato previsto per vari tipi di piani. Dalla targhetta dati che si trova sul retro, Lei può individuare il **modello** corrispondente. Con questa sigla e le indicazioni date nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale (Fig 1), potrà sapere com'è composto il suo apparecchio.

Esempio:



PUNTI DI COTTURA

Piani da 60 cm comandi laterali

Mod: PL 40/X -PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX *(Fig. 1)*

1. Bruciatore semirapido destro (SR)
2. Bruciatore semirapido sinistro (SR)
3. Bruciatore rapido (R)
4. Bruciatore ausiliario (A)

USO DEL PIANO COTTURA

BRUCIATORI a GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di fig. 4/A che comandano i rubinetti. I simboli, secondo la versione scelta, possono essere serigrafati sulle manopole o sul cruscotto comandi. Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottengono le seguenti regolazioni:

- ● Rubinetto chiuso, nessun'erogazione di gas
- Portata massima, massima erogazione di gas
- Portata minima, minima erogazione di gas

Accensione dei bruciatori

- Bruciatori senza valvola di sicurezza

Per accendere uno dei bruciatori senza accensione elettrica, o in mancanza di corrente elettrica nei modelli provvisti d'accensione, avvicinare una fiamma alla parte superiore del bruciatore, premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino a fare coincidere il simbolo con il riferimento sul cruscotto.

Per ottenere la portata minima, ruotare ulteriormente la manopola alla corrispondenza con la fiamma piccola.
Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella massima e quella minima e mai tra quella massima ed il punto di chiusura.
Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di " rubinetto chiuso".

- Bruciatori con accensione elettrica

❖ **Modelli con pulsante accensione**

Per accendere uno dei bruciatori, premere il pulsante accensione e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione (simbolo).

Tenere premuto il pulsante di accensione fino ad accensione avvenuta, poi regolare la fiamma ruotando la manopola d'accensione fino a raggiungere l'intensità desiderata.

❖ **Modelli con accensione incorporata nelle manopole**

Questi modelli si identificano per il simbolo vicino al simbolo (Massima erogazione).
Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione e mantenere premuto fino ad accensione avvenuta; poi regolare la fiamma ruotando la manopola fino a raggiungere l'intensità desiderata.

Nota:
Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione massima, si consiglia di ripetere l'operazione prima di mettere un recipiente sulla griglia e con la manopola in posizione di minima erogazione.

- Bruciatori con valvola di sicurezza

Alcuni modelli sono dotati di valvola di sicurezza che, qualora il bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas.
Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ● e ripetere le operazioni di accensione illustrate nei prossimi paragrafi.

❖ **Uso del bruciatore**

Nei modelli dotati di tasto accensione ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima portata, quindi premere il tasto accensione e la manopola, mantenere la pressione per circa 4÷5 secondi.
Quindi rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

Nei modelli provvisti di accensione incorporata nella manopola ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione, quindi premere e mantenere la pressione per circa 4÷5 secondi.
Rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

☞ **Avvertenza**:
Il dispositivo d'accensione non può essere azionato per più di 15".
Se dopo tale periodo il bruciatore non si è ancora acceso, o se si è spento per cause accidentali, aspettare 1minuto prima di ripetere l'operazione.

Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sul cruscotto (disegno fig.4/A) a lato delle manopole indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei recipienti (vedi tabella).
E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne l'alto rendimento.

	Diametro pentole	
Bruciatore	***Diametro minimo***	***Diametro massimo***
Ausiliario	60 mm *(con riduzione)*	140 mm
Semirapido	160 mm	200 mm
Rapido	200 mm	240 mm

Adattamento a diversi tipi di gas

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas diverso da quello per cui è predisposto, si devono sostituire gli iniettori.
Nel caso in cui gli iniettori di ricambio non siano forniti a corredo, sono reperibili presso i Centri Assistenza.
La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.
Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm stampigliato sul corpo degli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori

- Togliere le griglie e lo spartifiamma dal piano.
- Con una chiave fissa sostituire gli iniettori "J" (fig. 11) con quelli idonei per il gas da utilizzare.
- Rimontare i bruciatori come indicato nella figura 13.

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo
Dopo avere sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Portare il rubinetto nella posizione di minimo, inserire un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla. (fig. 11)

Per il gas G30/G31 avvitare completamente la vite di regolazione

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.
Verificare infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione massima a quella minima non si abbiano spegnimenti. Nel caso di bruciatori con sicurezza, verificare che la fiamma lambisca leggermente la termocoppia. Verificare la corretta regolazione lasciando acceso alcuni minuti il bruciatore. Se questo si spegne aumentare il minimo.

Uso delle griglie

Le griglie del piano di cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto.
Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la loro stabilita sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Griglia per piccoli recipienti *(Fig. 3*

Si appoggia solo sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!

L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.
Le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato.
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purché resistenti al calore (temperatura minima di 90°C).
Le dimensioni del foro da praticare nel piano del mobile e le distanze minime tra le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio sono indicate in figura 5 e 6.

Tenere presente che:

☞ Quando il piano è installato senza forno in accoppiamento, è tassativo l'impiego di un pannello di separazione tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10 mm.

Nel caso d'inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche (CEI – UNI – CIG). Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo d'alimentazione gas siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno.
Inoltre, se sotto al piano cottura è installato un forno senza ventilatore di raffreddamento è necessario praticare delle aperture nel modulo da incasso per garantire una corretta circolazione dell'aria. Tali aperture devono garantire una superficie libera di almeno 300 cm² ripartiti come mostrato nella figura 7.

E' consigliato utilizzare un forno provvisto di raffreddamento interno forzato.

In ogni caso l'allacciamento elettrico dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni elettriche sia per facilitarne l'estraibilità.

Fissaggio del piano

Il fissaggio del piano di cottura al mobile deve essere effettuato come segue:

☞ Posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig. 5, in modo che le estremità delle strisce siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi.

☞ Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura.

☞ Fissare il piano al mobile con le apposite staffe (A) fornite in dotazione come illustrato in fig. 8. Una corretta installazione della guarnizione sigillante (C), offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

☞ Le staffe devono essere fissate nei fori contrassegnati dalla figura 9.

Locale d'installazione e scarico dei prodotti della combustione.

☞ **L'apparecchio deve essere installato e fatto funzionare in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti.**

L'installatore deve fare riferimento alle leggi in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione.
Si ricorda a tale proposito che l'aria necessaria alla combustione è di 2m3/h per ogni Kw di potenza (gas) installata.

Locale d'installazione

Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas, deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione dei gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).
L'afflusso d'aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm2 (A). Nel caso d'apparecchi privi di valvola di sicurezza, quest'apertura deve avere una sezione minima di almeno 200 cm2 (fig. 10).
Questa apertura deve essere costruita in modo da non essere ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.
Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può venire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig. 10).
In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria della cucina di almeno 3-5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

Componenti illustrati in fig. 10:

A: Apertura per entrata aria
C: Cappa per evacuazione prodotti della combustione
E: Elettroventilatore per evacuazione prodotti della combustione

Allacciamento all'impianto gas

☞ **Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del piano siano compatibili. Per fare questo verificare i dati della targhetta prodotto applicata sul piano e su questo libretto.**

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il piano di cottura deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima di 2 m. (Fig. 14)
Assicurasi che nel caso d'utilizzo di tubi metallici flessibili, questi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.
Eseguire il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.
Il raccordo d'entrata del gas è filettato G½". (Fig. 14)

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.
Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa data in dotazione.

☞ **Dopo le operazioni di allacciamento, verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa.**

Collegamento elettrico

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
La spina che viene utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Qualora si collegasse l'apparecchio direttamente alla rete, è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato per il carico e rispondente alle normative in materia.

- ☞ **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare bruciature.**
- ☞ **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza di tale norma. (Fig. 12)**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito, adatti al carico ed alla temperatura **(tipo T90°C**) e deve essere richiesto al centro assistenza. E' inoltre necessario che l'estremità che va all'apparecchio abbia il filo di terra Giallo-Verde più lungo di 20 mm rispetto agli altri.

Per la dimensione del cavo di alimentazione devono essere:

Tipo di piano	Dimensioni
Solo con bruciatori a gas	3x0,50mm2 H05 V2V2-F

PULIZIA

Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.
Non togliere mai le manopole dalla loro sede.

Parti smaltate
Tutte le parti smaltate devono essere lavate soltanto con una spugna ed acqua saponata o altri prodotti specifici non abrasivi. Al termine asciugare accuratamente.

Pianale inox
Il pianale in acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti specifici reperibili in commercio. Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie
Le griglie smaltate del piano sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie. Le griglie in acciaio inox possono assumere nella zona dei bruciatori una colorazione bluastra, a causa della temperatura. Si può attenuare l'effetto, usando comuni spugnette per l'acciaio reperibili in commercio.

Bruciatori
I bruciatori, composti di due pezzi, possono essere tolti e lavati con prodotti adeguati. Dopo la loro pulizia si deve asciugare in modo accurato e vanno rimessi perfettamente nella loro sede. Nei modelli con accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig. 13) sia sempre pulito. Nei modelli provvisti di sicurezza, pulire la sonda "T" (fig. 13) in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza. Vanno puliti con cautela sia l'elettrodo che la sonda. Al termine rimettere perfettamente nel loro alloggiamento i bruciatori, come indicato in figura 13.

Per evitare danni all'accensione elettrica, evitare di utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

MANUTENZIONE

Gli apparecchi non hanno bisogno di particolari manutenzioni, tuttavia si raccomanda di voler fare eseguire un controllo almeno una volta ogni due anni.
Qualora avvenissero indurimenti nella rotazione delle manopole o si sentisse odore di gas chiudere il rubinetto generale e chiamare l'assistenza tecnica.
Il rubinetto difettoso va sostituito assieme alla sua guarnizione.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- ☞ Verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- ☞ Verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non s'individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato; in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

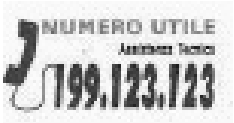
ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivament**e di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA



Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella sua zona di residenza.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta sul retro del piano. In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

FR

NOTICE D'UTILISATION

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

♦ **IMPORTANT !** Cette notice fait partie intégrante de l'appareil.
Il faut la conserver intacte et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement cette notice et toutes les indications qu'elle contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les éventuelles pièces de rechange fournies en équipement. L'installation devra être faite par un professionnel qualifié et en respectant les normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué uniquement pour la fonction suivante:**cuisson et réchauffage des aliments**. Toute autre utilisation est considérée impropre. ***Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, toute modification, utilisation inadaptée et différente de celle indiquée.***

♦ Vérifier que l'appareil n'ait pas subi d'endommagements pendant le transport.

♦ Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polyuréthane expansé, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

♦ L'emballage est constitué de matériau recyclable et est marqué du symbole **Ne pas disperser dans l'environnement.**

♦ Cet appareil ne peut être utilisé que par des adultes. **S'assurer que les enfants ne touchent pas les commandes et ne jouent pas avec l'appareil.**

♦ L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être faits par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur, sur la base des indications fournies par le fabricant.

♦ La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à un système de mise à la terre efficace.

♦ Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier l'appareil. En cas de dysfonctionnement ne pas essayer de réparer l'appareil mais demander l'intervention d'un technicien qualifié.

♦ Après l'utilisation de la table de cuisson, s'assurer que l'index des manettes soit en position de fermeture et fermer le robinet principal de la tuyauterie d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.

♦ Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en neutralisant les parties qui peuvent représenter un danger pour les enfants.

♦ La plaquette signalétique, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à cette notice. **La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée.**

♦ Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées dans la partie finale de cette notice.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 90/396/CEE " Appareils à gaz "

- **73/23/CEE** " Basse tension "

- 89/336/CEE " Compatibilité électromagnétique "

- **93/68/CEE** " Normes Générales "

- 89/109/CEE " Matériaux ou objets qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires "

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette placée dans la notice d'utilisation et sur l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

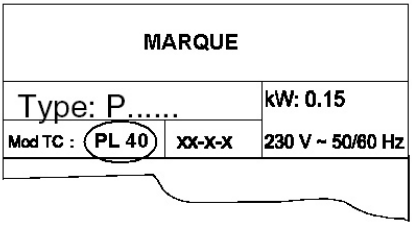
Avertissements :

Cet appareil est du type prévu pour être encastré sur les meubles.

- ♦ La classe d'installation est de type 3 pour la partie gaz et de type Y pour la partie électrique.
- ♦ Les meubles doivent résister à des températures jusqu'à au moins 90°C.
- ♦ Pour une installation plus correcte, se reporter au paragraphe correspondant et aux dessins de référence.
- ♦ L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz comporte la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : tenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).
  Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut demander une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Cette notice a été prévue pour différents types de tables de cuisson. Sur la plaquette des données qui se trouve derrière l'appareil, on peut lire le **modèle** correspondant. Avec ce sigle et les indications données dans les paragraphes suivants, en regardant les figures à la fin de la notice (Fig 1), on a la composition de l'appareil choisi.

Exemple :



POINTS DE CUISSON

Tables de cuisson de 60 cm commandes latérales

Mod : PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX ***(Fig. 1)***

1. Brûleur semi-rapide droit (SR)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur rapide (R)
4. Brûleur auxiliaire (A)

BRÛLEURS à GAZ

L'arrivée du gaz aux brûleurs est réglée par les manettes de la fig. 4/A qui commandent les robinets. Les symboles, selon la version choisie, peuvent être sérigraphiés sur les manettes ou sur le bandeau de commandes. En faisant coïncider l'index avec les symboles sérigraphiés, on obtient les réglages suivants :

- Robinet fermé, aucune arrivée de gaz
- Débit maximum, arrivée de gaz maximum
- Débit réduit, arrivée de gaz minimum

Allumage des brûleurs

- Brûleurs sans valve de sécurité

Pour allumer l'un des brûleurs sans allumage électrique, ou s'il n'y a pas de courant électrique dans les modèles munis d'allumage, approcher une flamme à la partie supérieure du brûleur, appuyer et tourner en sens anti-horaire la manette correspondante jusqu'à faire coïncider le symbole avec la référence sur le bandeau de commandes.

Pour obtenir le débit réduit, tourner encore la manette pour arriver sur la petite flamme.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre la maximum et la minimum mais jamais entre la maximum et le point de fermeture.
Pour éteindre le brûleur, tourner la manette en sens horaire jusqu'à la position de " robinet fermé ".

- Brûleurs avec allumage électrique

❖ **Modèles avec bouton d'allumage**

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton d'allumage et tourner la manette jusqu'à la position d'arrivée maximum (symbole).

Continuer à presser le bouton d'allumage jusqu'à l'allumage puis régler la flamme en tournant la manette d'allumage jusqu'à atteindre l'intensité désirée.

❖ **Modèles à allumage incorporé dans les boutons**

Ces modèles sont identifiés par le symbole placé près du symbole (Fourniture maximum).
Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur le bouton et le tourner sur la position de fourniture maximum. Le laisser appuyé jusqu'à ce que l'allumage ait lieu, puis régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée.

Commentaire :
Au cas où les caractéristiques particulières du gaz fourni localement rendraient l'allumage difficile lorsque le bouton est sur le maximum, il est conseillé de recommencer l'opération avant de poser un récipient sur la grille et en mettant le bouton sur le minimum.

- Brûleurs à valve de sûreté

Certains modèles sont munis d'une valve de sûreté qui, interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint pour toute raison quelle qu'elle soit.
Pour rétablir le fonctionnement, remettre le bouton sur la position ● et recommencer les opérations d'allumage décrites dans les prochains paragraphes.

❖ **Utilisation du brûleur**

Dans les modèles dotés de touche d'allumage, tourner la manette du robinet du gaz jusqu'à la position de débit maximum, puis presser la touche d'allumage et la manette, continuer à appuyer pendant environ 4÷5 secondes.
Lâcher la manette et régler la flamme en tournant la manette jusqu'à atteindre l'intensité désirée.

Dans les modèles munis d'un dispositif d'allumage incorporé dans le bouton, tourner le bouton du robinet de gaz sur la position de fourniture maximum, puis appuyer et maintenir la pression pendant environ 4÷5 secondes. Relâcher le bouton et régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée.

☞ **Avertissement**:
Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas encore allumé, ou s'il s'est éteint pour des causes accidentelles, attendre 1minute avant de répéter l'opération.

Choix du brûleur

Les symboles estampillés sur le bandeau de commandes (dessin fig. 4/A) à côté des manettes indique la correspondance entre la manette et le brûleur. Le choix du brûleur les plus approprié dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau).
Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur, pour ne pas compromettre son rendement.

Diamètre des casseroles		
Brûleur	***Diamètre minimum***	***Diamètre maximum***
Auxiliaire	60 mm *(avec grille de réduction)*	140 mm
Semi-rapide	160 mm	200 mm
Rapide	200 mm	240 mm

Adaptation à différents types de gaz

S'il s'avère nécessaire de passer à un gaz différent de celui pour lequel la table de cuisson a été équipée en usine, il faut remplacer les injecteurs.
Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis en équipement, on peut les trouver auprès des SAV.
Le choix des injecteurs à remplacer devra être fait selon le tableau des injecteurs.
Les injecteurs sont identifiables par leur diamètre, exprimé en centièmes de mm, estampillé sur le corps des injecteurs mêmes.

Remplacement des injecteurs

- Enlever les grilles et la tête de brûleur
- Avec une clé fixe, remplacer les injecteurs " J " (fig. 11) par ceux indiqués pour le gaz à utiliser.
- Remonter les brûleurs comme indiqué sur la figure 13.

Les brûleurs ne demandent pas le réglage de l'air primaire.

Réglage du débit réduit

Après avoir remplacé les injecteurs, allumer le brûleur et extraire la manette. Porter le robinet dans la position de débit réduit, introduire un tournevis à l'intérieur de la tige : visser pour diminuer la flamme, dévisser pour l'augmenter. (fig. 11)

Pour le gaz G30/G31 visser complètement la vis de réglage

De toute façon, le résultat devra être une petite flamme homogène et régulière tout le long de la couronne du brûleur.
Enfin vérifier qu'en tournant rapidement le robinet de la position maximum à la minimum, la flamme ne s'éteint pas. Dans le cas de brûleur avec sécurité, vérifier que la flamme lèche légèrement le thermocouple. Vérifier le réglage correct en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. S'il s'éteint augmenter le débit.

Utilisation des grilles

Les grilles de la table de cuisson ont été conçues pour rendre facile et sûre l'utilisation de l'appareil.
Avant toute utilisation, vérifier leur mise en place exacte et leur stabilité sur la table de cuisson. Par ailleurs, vérifier que les embouts d'appui en caoutchouc soient intacts et placés correctement.

Grille pour petits récipients *(Fig. 3)*

On la pose sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsqu'on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter leur basculement.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Important !
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le fabricant est dispensé de ce service.
Les interventions éventuelles demandées au fabricant, si elles dépendent d'une installation erronée, ne sont pas comprises dans la garantie.
Les instructions s'adressent à un installateur qualifié.
L'appareil doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur.
Toute intervention doit être effectuée avec l'appareil débranché.

Installation dans le plan de travail du meuble

La table de cuisson peut être installée dans tous les meubles, à la condition qu'ils résistent à la chaleur (température minimale de 90°C).
Les dimensions de l'ouverture à pratiquer dans le dessus du meuble et les distances minimums entre les parois arrière, latérales et au-dessus de l'appareil sont indiquées sur les figures 5 et 6.

Tenir compte que :

☞ Lorsque la table de cuisson est installée sans four en accouplement, il faut absolument mettre un panneau de séparation entre le fond de la table et le meuble qui se trouve endessous, à une distance minimum de 10 mm.

Dans le cas d'installation sur une base avec four, il faut prendre des précautions opportunes pour qu'elle soit conforme aux normes de prévention contre les accidents (CEI – UNI – CIG). Faire très attention que le câble électrique et le tuyau d'alimentation du gaz ne soient pas en contact avec les parties chaudes de la structure du four.
Par ailleurs, si sous la table de cuisson se trouve un four sans ventilateur de refroidissement, pratiquer des ouvertures dans le module encastrable pour garantir une circulation correcte de l'air. Ces ouvertures doivent garantir une surface libre d'au moins 300 cm² répartis comme montré sur la figure 7.

Il est conseillé d'utiliser un four équipé de refroidissement interne forcé.

De toute façon, le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément, aussi bien pour des raisons électriques que pour faciliter leur extraction.

Fixation de la table de cuisson

La fixation de la table de cuisson au meuble doit être effectuée comme suit :

☞ Positionner le joint de scellement fourni en équipement le long du pourtour extérieur de l'ouverture pratiquée dans le meuble en suivant le schéma de la fig. 5, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies sans se superposer.

☞ Placer la table de cuisson dans l'ouverture du meuble en faisant attention qu'elle soit centrée.

☞ Fixer la table au meuble avec les étriers (A) fournis en équipement (voir fig. 8). Une installation correcte du joint de scellement (C), offre une garantie totale contre les infiltrations de liquides.

☞ Les étriers doivent être fixés dans les trous (voir figure 9).

Local d'installation et évacuation des produits de la combustion

☞ **L'appareil doit être installé et doit fonctionner dans des pièces appropriées, conformément aux lois en vigueur.**

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.
Se rappeler que l'air nécessaire à la combustion est de 2m3/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Lieu d'installation
Le local où doit être installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée naturelle d'air nécessaire à la combustion des gaz (normes UNI-CIG 7129 et 7131)
L'arrivée d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures pratiquées sur une section libre d'au moins 100 cm2 (A). Dans le cas d'appareils sans valve de sécurité, cette ouverture doit avoir une section minimum d'au moins 200 cm2 (fig. 10).
Cette ouverture doit être construite de façon à ne pas être obstruée, ni de l'intérieur ni de l'extérieur, et placée près du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut venir d'une pièce adjacente, ventilée comme demandé, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher, un milieu dangereux ou en dépression (UNI-CIG 7129).

Évacuation des produits de la combustion
Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion par des hottes reliées à des mitres ou directement à l'extérieur (fig. 10).
S'il n'est pas possible d'installer la hotte, utiliser un ventilateur électrique appliqué à une paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce.
Ce ventilateur doit avoir un débit qui garantira le rechange de l'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume (UNI-CIG 7129).

Composants illustrés sur la fig. 10

A: Ouverture pour l'entrée de l'air
C : Hotte pour l'évacuation des produits de la combustion
E : Ventilateur électrique pour l'évacuation des produits de la combustion

Raccordement à l'installation du gaz

☞ **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages de la table de cuisson soient compatibles. Pour cela, vérifier les données de la plaquette appliquée sur la table de cuisson et sur ce manuel.**

Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux normes UNI-CIG 7129 et 7131.
La table de cuisson doit être raccordée à l'installation du gaz à l'aide de tuyaux métalliques rigides ou de tuyaux flexibles en acier inox à paroi continue, conformes à la norme UNI-CIG 9891 avec extension maximum de 2 m. (Fig. 14)
S'assurer que, dans le cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou ne soient pas écrasés.
Effectuer le raccordement de façon à ne pas provoquer de sollicitations sur l'appareil.
Le raccord d'entrée du gaz est fileté G½". (Fig. 14)
Pour les raccordements ISO R7 il n'est pas nécessaire d'interposer le joint.
Pour les raccordements ISO R228 il faut interposer la rondelle de tête fournie en équipement.

☞ **Après les opérations de raccordement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse.**

Branchement électrique

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette des caractéristiques et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur cette plaquette.
La fiche utilisée pour la connexion doit être conforme aux normes et adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Si l'on branche l'appareil directement au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes.

☞ **Ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de déviateurs pour le branchement au réseau, car ils pourraient se surchauffer et provoquer des brûlures.**

☞ **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de l'inobservation de cette norme (Fig. 12).**

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser un câble ayant les mêmes caractéristiques que celui fourni, adapté à la charge et à la température **(type T90°C**) ; il doit être demandé au SAV. Par ailleurs, l'extrémité du câble qui va à l'appareil doit avoir le fil de terre jaune-vert plus long de 20 mm par rapport aux autres.

Pour la dimension du câble d'alimentation :

Type de plan	***Dimension***
Seulement avec brûleurs à gaz	3X0,50mm² H05 V2V2-F

NETTOYAGE

Pour une bonne conservation de la table de cuisson, la nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après son refroidissement.
Ne jamais enlever les manettes de leur logement.

Parties émaillées

Toutes les parties émaillées doivent être lavées uniquement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou d'autres produits spécifiques non abrasifs. À la fin, bien les essuyer.

Table en inox

La table en inox doit être lavée avec un chiffon humide et des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce. Après l'avoir rincée, l'essuyer si possible avec une peau de chamois.

Grilles

Les grilles émaillées de la table de cuisson ont été conçues pour être lavées aussi en lavevaisselle. Les grilles en acier inox peuvent prendre une couleur bleuâtre autour des brûleurs, à cause de la température. On peut atténuer cet effet, en utilisant des éponges spéciales « acier » que l'on trouve facilement dans le commerce.

Brûleurs

Les brûleurs, composés de deux pièces, peuvent être enlevés et lavés avec des produits appropriés. Après leur nettoyage, bien les essuyer et les reposer parfaitement dans leur logement.
Dans les modèles à allumage électrique, vérifier que l'électrode " E " (fig. 13) soit toujours propre.
Dans les modèles munis de sécurité, nettoyer la sonde " T " (fig. 13) pour permettre le fonctionnement régulier de la valve de sécurité. L'électrode et la sonde doivent être nettoyées très soigneusement.

À la fin, remettre les brûleurs parfaitement dans leur logement (voir figure 13).
Pour éviter des endommagements à l'allumage électrique, éviter de l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

ENTRETIEN

Les appareils ne demandent pas d'entretiens particuliers ; toutefois, un contrôle au moins une fois par an est conseillé.
Si une manette devient anormalement dure ou si l'on sent odeur de gaz, fermer le robinet de commande générale et appeler le SAV.
Le robinet défectueux doit être remplacé avec son joint.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le Service Après-Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement de la table de cuisson, il est conseillé de :

- ☞ Vérifier si la fiche est bien dans la prise de courant ;
- ☞ Vérifier si l'arrivée du gaz est régulière.

Si l'anomalie persiste :
éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le SAV.

NL

HANDLEIDING

INBOUWKOOKPLATEN

Raadgevingen en waarschuwingen voor het gebruik.

♦ **BELANGRIJK!** Deze handleiding is onlosmakelijk verbonden met het apparaat. De handleiding dient dus in perfecte staat en binnen handbereik te worden gehouden zolang de kookplaat in gebruik is. Wij raden aan deze handleiding en alle aanwijzingen die erin staan aandachtig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de eventuele onderdelen die samen met het apparaat worden geleverd goed. Het apparaat dient te worden geïnstalleerd door bevoegde monteurs en volgens de geldende voorschriften. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is gebouwd om de volgende functie te vervullen: **voedingsmiddelen bereiden en verwarmen**. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor verkeerde installatie, schending, verkeerd of afwijkend gebruik van dat wat is voorgeschreven.

♦ Controleer of het apparaat geen schade heeft geleden tijdens het transport.

♦ Verpakkingselementen (plastic zakjes, piepschuim, plastic enz.) dienen uit het bereik van kinderen gehouden worden omdat deze een bron van gevaar kunnen vormen.

♦ De verpakking bestaat uit recyclagemateriaal met het symbool **Vervuil het milieu er niet mee.**

♦ Deze apparatuur mag alleen door volwassenen worden gebruikt. **Zorg ervoor dat kinderen niet aan de bedieningen komen en niet met het apparaat spelen.**

♦ Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en op gas en elektriciteit te worden aangesloten door bevoegde technici volgens de geldende wettelijke veiligheidsvoorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. De veiligheid van de elektrische aansluiting is alleen gewaarborgd als het apparaat correct wordt geaard.

♦ Het is gevaarlijk het apparaat te wijzigen of proberen te wijzigen. In geval van defect mag u het niet zelf proberen te repareren maar dient u de hulp van een deskundige monteur in te roepen.

♦ Als u gedaan hebt met koken, dient u te controleren of alle knoppen dichtgedraaid zijn en het hoofdgaskraantje of het kraantje op de gasfles te sluiten.

♦ Als u het apparaat wenst af te danken, dient u het onbruikbaar te maken voordat u het sloopt volgens de milieu- en gezondheidsvoorschriften en alle delen die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen ongevaarlijk te maken.

♦ Het serieplaatje met alle identificatie- en technische gegevens is zichtbaar aangebracht onder de behuizing en afgebeeld in deze handleiding. **Het serieplaatje onder de behuizing mag nooit worden weggehaald.**

♦ De afbeeldingen met gebruiksaanwijzingen voor het apparaat zijn samengebracht aan het einde van deze handleiding.

Verklaring van overeenstemming CE

Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

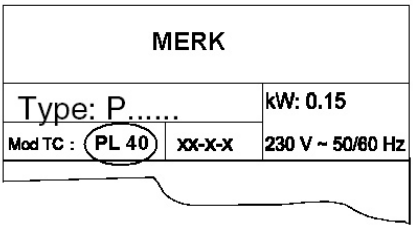
- **90/396/EEG** “Apparaten op gas”
- **73/23/EEG** “Laagspanning”
- **89/336/EEG** “Elektromagnetische compatibiliteit”
- **93/68/EEG** “Algemene normen”
- **89/109/EEG** “Materialen of voorwerpen die in aanraking kunnen komen met voedingsmiddelen”

Deze aanwijzingen gelden alleen voor de landen van bestemming waarvan het identificatiesymbool op het serieplaatje in de handleiding en op het apparaat zelf staat.

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

Waarschuwingen:

Dit apparaat is bedoeld om in een meubel te worden ingebouwd.
♦ Het gasgedeelte is ingedeeld in klasse 3 en het elektrische gedeelte onder type 3.
♦ De inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen temperaturen van minimum 90°C.
♦ Raadpleeg voor de correcte installatie de desbetreffende paragraaf en de tekeningen waarnaar wordt verwezen.
♦ Kookplaten die op gas werken, veroorzaken warmte en vocht in de omgeving waarin ze worden gebruikt. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken: houd alle natuurlijke ventilatieopeningen vrij of installeer een mechanische ventilatie (afzuigkap). Voor intensief en langdurig werkende kookplaten kan extra ventilatie nodig zijn zoals een raam dat opengezet wordt of een sterkere mechanische ventilatie (de ventilatiekap sneller laten draaien).
Deze handleiding is bedoeld voor verschillende kookplaten. Op het serieplaatje achteraan kunt u het model van uw apparaat vinden. Met het model en de aanwijzingen in de volgende paragrafen plus de afbeeldingen die aan het einde van de handleiding staan (afb. 1÷ 2), kunt u bepalen hoe uw apparaat is samengesteld.
Vood



BRANDERS

Kookplaten van 60 cm met bedieningen aan de zijkant

Mod: PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX *(Afb. 1)*

1. Normaalbrander rechts (SR)
2. Normaalbrander links (SR)
3. Extrasterkbrander (R)
4. Sudderbrander (A)

GASBRANDERS

De gastoevoer naar de branders wordt geregeld met de bedieningsknoppen op de afb. 4/A die de kraantjes openen en sluiten. Afhankelijk van de uitvoering kunnen de symbolen op de knoppen zelf staan of op het paneel. Door de wijzer op de afgebeelde symbolen te zetten, regelt u het gas op de volgende manier:

- Kraantje dicht, geen gas
- Kraantje helemaal open, maximum gas
- Kraantje bijna dicht, minimum gas

De branders aanzetten

- Branders zonder veiligheidsventiel

Om één van de branders aan te zetten zonder stroom of als de stroom ontbreekt voor apparaten met elektrische ontsteking, een vlammetje bij de bovenkant van de brander houden en de bijbehorende bedieningsknop opendraaien totdat het symbool samenvalt met de verwijzing op de bedieningen. Om het gas op het minimum te zetten, draait u verder aan de knop totdat deze op de kleine vlam staat.

De bedieningsknop moet altijd in een stand tussen het maximum en het minimum staan, nooit tussen het maximum en de gesloten stand.
Om de brander uit te zetten, draait u de knop naar rechts totdat deze op “kraantje dicht” staat.

- Branders met elektrische ontsteking

Modellen met ontstekingsknop

Om één van de branders aan te zetten, drukt u op de knop met het symbool en draait u tegelijkertijd aan de bedieningsknop totdat deze op maximum staat (symbool).

Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat het vuur aan is, zet daarna de vlam met de bedieningsknop op de gewenste sterkte.

Modellen met ontsteking in de knoppen zelf

Deze modellen zijn te herkennen aan het symbool in de buurt van het symbool (Maximale afgifte).
Om één van de branders aan te steken, drukt u de knop in en draait u deze tot aan de maximumstand. Houd de knop ingedrukt tot de brander aan is gegaan en regel vervolgens de vlam door de knop te draaien tot u de gewenste intensiteit heeft bereikt

Opmerking:
Wanneer bijzonder condities van het lokaal geleverde gas het aansteken van de brander met de knop in de maximumstand bemoeilijken, wordt aangeraden de brander aan te steken voordat u de pan op het vuur zet en met de knop in de minimumstand

- Brandersmet veiligheidsklep

Sommige modellen zijn voorzien van een veiligheidsklep die, wanneer de brander om welke reden dan ook uit mocht gaan, de gastoevoer automatisch onderbreekt.

Om de brander weer aan te doen, zet u de knop terug in de stand ● en herhaalt u de handelingen die nodig zijn voor het inschakelen van de brander, zoals beschreven in de volgende paragrafen.

❖ **De branders gebruiken**

Op de modellen met een ontstekingsknop draait u de bedieningsknop helemaal open waarna u de ontstekingsknop indrukt en deze ongeveer 4 tot 5 seconden ingedrukt houdt. Laat de bedieningsknop los en zet de vlam met de bedieningsknop op de gewenste sterkte.

☞ **Warschuwing**:
Het ontstekingsmechanisme mag niet langer dan 15" ingedrukt worden.
Als na deze tijdspanne het vuur niet aan is of toevallig weer uit is gegaan ,
wacht dan 1 minuut voordat u het vuur weer probeert aan te doen.

Welke brander gebruiken

De symbolen op de plaat (tekening afb.4/A) naast de bedieningsknoppen geven de sterkte van het vuur aan. Welke brander u kiest, hangt af van de diameter en de inhoud van uw kookpan (zie tabel). Belangrijk is dat de diameter van de pan past bij de kracht van de brander voor een maximum rendement.

	Pandiameters	
Brander	***Minimum diameters***	***Maximum diameters***
Sudderbrander	60 mm *(met verdeler)*	140 mm
Normaalbrander	160 mm	200 mm
Sterkbrander	200 mm	240 mm

Het apparaat omstellen voor ander gas

Als de kookplaat met een gas wordt gebruikt dan dat waarvoor deze is uitgerust, dienen de injectoren te worden vervangen.
Als de injectoren die u nodig hebt niet in de verpakking zitten, kunt u deze in een erkend servicecentrum vinden.
Kies de injectoren die u moet monteren aan de hand van de tabel.
Van elke injector wordt de diameter vermeld die ook op de injector zelf is gedrukt.

De injectoren vervangen

- ❖ Haal de roosters en de branders van de kookplaat.
- ❖ Met een steeksleutel de injectoren "J" (afb. 11) demonteren en vervangen door de injectoren voor het gas dat u wenst te gebruiken.
- ❖ Monteer de branders weer zoals op de afbeelding 13.

De primaire luchttoevoer naar de branders hoeft niet te worden geregeld.

De minimum gastoevoer instellen

Nadat de injectoren zijn vervangen, zet u een brander aan en haalt u de knop van de bedieningsknop af. Steek een schroevendraaier in het stangetje en draai het kraantje op het minimum: aanschroeven voor een kleinere vlam, losschroeven voor een grotere vlam. (afb.11)

Voor G30/G31-gas haalt u de stelschroef helemaal aan

In elk geval moet het resultaat een kleine homogene vlamkroon zijn die overal even hoog of laag is. Draai vervolgens het kraantje met een snelle beweging helemaal open en dicht om te controleren of de vlam niet uitgaat. Voor branders zonder beveiliging controleert u of de vlam het thermokoppel lichtjes raakt. Laat de brander enkele minuten branden om te controleren of de vlam goed geregeld is. Als de vlam uitgaat, het minimum verhogen.

De pandragers gebruiken:

De pandragers op de kookplaat zijn gebruiksvriendelijk en veilig ontworpen. Wij raden wel aan telkens voordat u begint te koken, te controleren of de pandragers goed recht op hun plaats liggen. Controleer bovendien altijd of de steunrubbertjes nog heel zijn en goed zitten.

Pandrager voor kleine pannen *(Afb. 3)*

U legt deze extra pandrager op de pandrager van de sudderbrander (de kleinste brander) zodat hele kleine pannetjes niet om kunnen vallen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Belangrijk!

De installatie van het apparaat is ten laste van de gebruiker. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de installatie.
Alle eventuele werkzaamheden waarmee de fabrikant wordt belast die te wijten zijn aan verkeerd geïnstalleerde apparatuur, vallen niet onder de garantie.
De hierna volgende aanwijzingen zijn bestemd voor een deskundige installateur.
De apparatuur dient correct en volgens alle geldende voorschriften te worden geïnstalleerd.
Schakel altijd de stroom uit voordat u aan het apparaat begint te werken.

Het kookblad in het werkblad monteren (keukenblad)

Deze kookplaat kan in ieder meubel worden gemonteerd dat bestand is tegen hitte (minimum temperatuur van 90°C).
De afmetingen van de opening die u in het werkblad moet maken en de minimum afstanden tussen de kookplaat en de wanden erachter, ernaast en erboven staan in de afbeeldingen 5 en 6.
Houd rekening met de volgende bedenking:

☞ Als de kookplaat zonder oven wordt geïnstalleerd, moet onvoorwaardelijk een paneel worden gemonteerd tussen de bodem van de kookplaat en het meubel eronder op een minimum afstand van 10 mm.

Als de kookplaat op een basis met oven wordt gemonteerd, dient men alle voorzorgsmaatregelen te nemen zodat de installatie volgens de geldende veiligheids- en gezondheidsvoorschriften gebeurt (EEG – UNI – CIG). Zorg er altijd voor dat het stroomsnoer en de gasbuis (slang) niet tegen de hete wanden of het ovenglas komen. Als bovendien de oven onder de kookplaat geen koelventilator heeft, dient men ventilatieopeningen in het meubel te maken waarin de oven en de kookplaat komen. Deze ventilatieopeningen moeten een minimale vrije oppervlakte hebben van 300 cm² die verdeeld is zoals op de afbeelding 7.

Wij raden dus aan een oven te gebruiken met een eigen ingebouwd ventilatiesysteem.

In elk geval dienen beide apparaten afzonderlijk op het stroomnet te worden aangesloten, zowel omdat dit beter is voor de stroom als omdat later de apparaten er gemakkelijker uit kunnen worden gehaald.

De kookplaat bevestigen

De kookplaat dient op de volgende manier aan het meubel te worden bevestigd:

- ☞ Plaats de speciaal hiervoor bedoelde pakking die in de verpakking zit, op de buitenrand van de opening in het meubel volgens het schema op afbeelding. 5 zodat de uiteinden perfect tegen elkaar komen en niet over elkaar gaan liggen.
- ☞ Zet het kookblad precies recht in de opening in het werkblad.
- ☞ Maak de kookplaat vast in het meubel met de speciale beugels (A) die in de verpakking zitten, zoals op de afbeelding 8. Als de afdichtingspakking (C) goed gemonteerd is, verhindert deze het doorsijpelen van vloeistoffen.
- ☞ De beugels moeten vastgemaakt worden met de openingen die aangeduid zijn op afbeelding 9.

Istallatieruimte en afvoer van de verbrandingsproducten

- ☞ **De apparatuur dient volgens alle geldende voorschriften te worden geïnstalleerd en te werken in hiervoor geschikte ruimtes.**

De installateur dient de geldende wetten inzake ventilatie en afvoer van verbrandingsproducten na te leven. Vergeet niet dat de hoeveelheid lucht die verbrand wordt, 2m3/h voor elke geïnstalleerd Kw vermogen (gas) bedraagt.

Installatieruimte

De ruimte waarin een apparaat dat op gas werkt wordt geïnstalleerd, moet een natuurlijke luchttoevoer hebben die voldoende is voor gasverbranding (UNI-CIG-voorschriften 7129 en 7131). Deze lucht dient direct te worden geleverd door één of twee openingen in een vrij oppervlak van minimum 100 cm2 (A). Voor apparaten zonder veiligheidsventiel dient deze opening minimum 200 cm2 (afb.10) te bedragen. De opening moet zowel aan de binnen- als aan de buitenkant altijd vrij zijn en dient zich vlak boven de vloer te bevinden, bij voorkeur aan de overkant van de plaats waar de rook en damp worden geproduceerd. Als men geen dergelijke openingen kan maken, mag de nodige lucht ook uit een aangrenzende ruimte komen die naar behoren geventileerd is, mits deze ruimte geen slaapkamer is, een gevaarlijke ruimte of een ruimte met onderdruk (UNI-CIG 7129).

Afvoer van de verbrandingsproducten
Kookapparaten op gas moeten hun verbrandingsproducten afvoeren via kappen die direct op een schouwpijp zijn aangesloten of naar buiten leiden (afb. 10). Als een dergelijke afzuigkap niet kan worden gemonteerd, dient een elektrische ventilator te worden gebruikt tegen de buitenmuur of op een raam in de keuken. Deze elektrische ventilator moet sterk genoeg zijn om ten minste 3 tot 5 maal de hoeveelheid lucht in de keuken te kunnen verversen (UNI-CIG 7129).

Componenten op afbeelding 10:

A: Luchtingang
C Kap voor de afvoer van verbrandingsproducten
E: Elektrische ventilatorvoor de afvoer van verbrandingsproducten

Het apparaat aansluiten op het gas

☞ **Voordat u begint, dient u de controleren of het plaatselijke gasnet (gassoort en –druk) compatibel is met de gasregelingen van de kookplaat. Controleer hiervoor de gegevens op het serieplaatje dat op de kookplaat zit en in de handleiding is afgebeeld.**

De kookplaat dient op het gas te worden aangesloten volgens de UNI-CIG-voorschriften 7129 en 7131 met harde metalen of soepele roestvaste stalen volwandbuizen volgens het UNI-CIG-voorschrift 9891 met een maximale lengte van 2 m. (afb. 14) Als u soepele metalen buizen of slangen gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat deze nergens met bewegende delen in aanraking komen of platgedrukt worden.
Trek of duw niet aan het apparaat om de buizen of slangen te installeren.
De gasingang heeft een gasdraad van G½". (afb.14)

Voor ISO R7-aansluitingen hoeft u de dichting er niet tussen te doen.
Voor ISO R228-aansluitingen dient u de kopdichtingsring wel te monteren.

☞ **Als de buizen zijn aangekoppeld, controleert u de aansluitingspunten op lekken met wat zeepwater.**

Aansluiten op het stroomnet

Voor de aansluiting op het stroomnet dient u te controleren of de netspanning overeenstemt met de voorschriften op het serieplaatje en of de elektrische kabels dik genoeg zijn voor het vermogen dat ook op het serieplaatje staat. De stekker voor de aansluiting moet voldoen aan de voorschriften en geschikt zijn voor de door het apparaat opgenomen stroom. Als het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten (zonder stekker) dient tussen het apparaat en het net een omnipolaire beveiligingsschakelaar met een minimumopening van 3 mm tussen de contacten te worden gemonteerd die geschikt is voor het gebruikte vermogen en voldoet aan alle geldende voorschriften.

☞ **Gebruik geen verloopstukken, adaptors of aftakkingen voor de aansluiting op het net omdat die oververhit kunnen raken en dus kunnen gaan branden.**

☞ **Het apparaat moet worden geaard. De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgen van het niet naleven van dit voorschrift. (Afb.12)**

Als het stroomsnoer dient te worden vervangen, gebruikt u hiervoor een snoer met dezelfde kenmerken als het oorspronkelijke te gebruiken dat geschikt is voor het vermogen en de temperatuur **(type T90°C**) en dat u in een erkend servicecentrum kunt vinden. De geelgroene aardingsdraad van het uiteinde dat naar het apparaat gaat, dient bovendien 20 mm langer dan de andere draden te zijn. De afmetingen van de stroomkabel zijn de volgende:

Type kookplaat	Afmetingen
Alleen met gasbranders	3x0,50mm2 H05 V2V2-F

DE KOOKPLAAT SCHOON

Om uw kookplaat altijd in perfecte staat te houden, dient u deze regelmatig en na elk gebruik schoon te maken nadat de plaat eerst is afgekoeld.
Haal de bedieningsknoppen er nooit af.

Gelakte delen

Gelakte delen mogen alleen met een in sop of in een zacht reinigingsproduct gedrenkte spons worden gewassen. Droog deze delen na afloop grondig af.

Roestvaste plaat

De roestvaste plaat dient te worden gereinigd met een vochtige doek en speciale producten voor RVS die in de handel verkrijgbaar zijn. De plaat eerst afspoelen en dan liefst met een zeemvel afdrogen.

Roosters

De gelakte roosters op de plaat kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen. Roosters in RVS kunnen een blauwe kleur krijgen rondom de branders door de hoge temperaturen. U kunt deze kleur verzachten met speciale sponsjes voor staal die normaal in de handel verkrijgbaar zijn.

Branders

De branders die uit twee delen bestaan, kunnen eraf worden gehaald en gereinigd met speciale producten. Droog de branders goed af na afloop en monteer ze zorgvuldig op de plaat. Controleer op de modellen met een elektrische ontsteking ook de elektrode “E” (afb. 13): deze moet altijd schoon zijn. Op modellen met een beveiliging, reinigt u de “T”-voeler (afb. 13) die ervoor zorgt dat het veiligheidsventiel altijd goed werkt. Zowel de voeler als de elektrode moeten voorzichtig worden gereinigd.
Monteer na afloop de branders zoals op de afbeelding 13.

Om de elektrische ontsteking niet te beschadigen, mag u deze niet gebruiken als de branders niet gemonteerd zijn.

ONDERHOUD

Deze apparaten hebben geen bijzonder onderhoud nodig, maar wij bevelen toch aan de kookplaten om de twee jaar te laten controleren.
Als de bedieningsknoppen stroef beginnen te draaien of als u gas ruikt, sluit u de gaskraan en belt u de technische service op.
Een defecte kraan moet samen met de dichting worden vervangen.

KLANTENSERVICE

Voordat u de technische service opbelt

Als de kookplaat niet werkt, raden wij eerst de volgende handelingen aan:

- ☞ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit;
- ☞ Controleer de gastoevoer.

Als u de oorzaak van het probleem niet vindt,
zet u het apparaat uit, komt u er niet aan en belt u de technische service op.

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-KOCHFELD

Wichtige Hinweise und Empfehlungen.

♦ **WICHTIG!** Diese Gebrauchsanweisung ist Bestandteil des Gerätes; sie muss für den Anwender jederzeit in unversehrtem Zustand zur Verfügung stehen. Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung und alle in ihr enthaltenen Angaben vor der Nutzung des Gerätes aufmerksam zu lesen. Bewahren Sie die gegebenenfalls in der Ausstattung beigefügten Ersatzteile sorgfältig auf. Der Einbau ist von qualifiziertem Personal gemäß der geltenden Vorschriften auszuführen. Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und kann folgende Leistung erbringen: **Kochen und Erwärmen von Speisen.** Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.
Der Hersteller lehnt jede Haftung bei mangelhaftem Einbau, Beschädigung, Unerfahrenheit bei der Nutzung sowie unsachgemäßem Gebrauch ab.
♦ Überprüfen Sie, dass das Gerät während des Transportes nicht beschädigt wurde.
♦ Lassen Sie Teile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nylon usw.) nicht in Reichweite von Kindern, da diese Teile eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
♦ Die Verpackung besteht aus recycelbarem Material und ist mit folgendem Symbol versehen **Ordnungsgemäß entsorgen.**
♦ Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. **Vergewissern Sie sich, dass Kinder nicht die Bedienung berühren und nicht mit dem Gerät spielen.**
♦ Der Einbau und alle Elektro- bzw. Gasanschlüsse müssen von qualifiziertem Personal unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Sicherheitsnormen sowie der vom Hersteller gelieferten Angaben ausgeführt werden.
♦ Die elektrische Sicherheit des Produktes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an einen funktionstüchtigen Erdleiter angeschlossen ist.
♦ Es ist gefährlich, das Gerät zu verändern oder dies zu versuchen. Probieren Sie bei Schäden nicht, das Gerät selbst zu reparieren; fordern Sie die Hilfe eines qualifizierten Fachmanns an.
♦ Vergewissern Sie sich nach der Nutzung des Kochfeldes, dass sich die Zeiger der Drehknöpfe in Off-Stellung befinden und schließen Sie den Haupthahn der Gaszufuhr bzw. den Hahn der Gasflasche.
♦ Sollten Sie sich zu einem gewissen Zeitpunkt dazu entscheiden, das Gerät nicht mehr zu nutzen, denken Sie vor der Vernichtung daran, das Kochfeld gemäß der geltenden Umweltschutzbestimmungen in funktionsuntüchtigem Zustand zu versetzen, indem Sie Teile, die für Kinder eine Gefahr darstellen könnten, unschädlich machen.
♦ Das Typenschild mit den technischen Daten ist gut sichtbar unter dem Gehäuse angebracht und dieser Gebrauchsanweisung beigefügt. **Das Typenschild unter dem Gehäuse darf auf keinen Fall entfernt werden.**
♦ Die Veranschaulichungen zur Nutzung des Gerätes sind im Endteil der vorliegenden Gebrauchsanweisung zusammengestellt.

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- **90/396/EG** Gasverbrauchseinrichtungen
- **73/23/EG** Niederspannungsrichtlinie
- **89/336/EG** Elektromagnetische Verträglichkeit
- **93/68/EG** Allgemeine Vorschriften
- **89/109/EG** Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

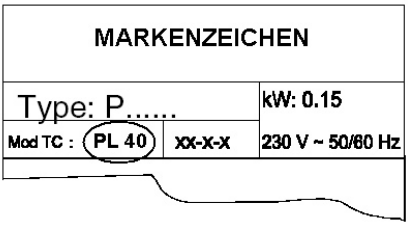
Diese Anweisungen gelten nur in jenen Bestimmungsländern, die mit einem Erkennungssymbol auf dem Typenschild versehen sind. Das Typenschild ist an dem Gerät befestigt und in vorliegender Gebrauchsanweisung abgebildet.

EIGENSCHAFTEN DER KOCHMULDE

Hinweise:

Diese Vorrichtung wurde zum Einbau in Küchenmöbeln konzipiert.
- ♦ Die Einbauklasse ist Typ 3 (Gas) und Typ Y (Elektrokomponenten).
- ♦ Die Möbel müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- ♦ Beachten Sie für einen ordnungsgemäßen Einbau des Gerätes den entsprechenden Absatz dieser Gebrauchsanweisung sowie die Zeichnungen zur Veranschaulichung.
- ♦ Die Nutzung einer gasbetriebenen Vorrichtung zum Kochen führt zur Bildung von Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, wo das Gerät installiert wird.
  Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet wird: Halten Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube). Eine intensive und verlängerte Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, z.B. das Öffnen eines Fensters bzw. eine stärkere Belüftung durch Hochschalten der Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube.

Diese Gebrauchsanweisung ist für verschiedene Kochfelder vorgesehen. Mithilfe des Typenschilds auf der Rückseite können Sie das entsprechende **Modell** bestimmen. Mit dem Kennzeichen und den in den nächsten Abschnitten gegebenen Anweisungen sowie unter Berücksichtigung der im Endteil der Gebrauchsanweisung gezeigten Abbildungen (Abb. 1 + 2) können Sie verstehen, wie Ihr Gerät gebaut ist.
Beispiel:



KOCHSTELLEN

Kochfeld von 60 cm mit seitlicher Bedienung

Mod: PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX ***(Abb. 1)***

1. Normalbrenner rechts (SR)
2. Normalbrenner links (SR)
3. Starkbrenner (R)
4. Hilfsbrenner (A)

GASBRENNER

Die Gaszufuhr zu den Brennern wird von den Drehknöpfen (siehe Abb. 4/A) reguliert, welche die Hähne steuern. Je nach der gewählten Version können die Symbole auf den Drehknöpfen oder auf der Schalterblende aufgedruckt sein. Werden die Zeiger auf die aufgedruckten Symbole gestellt, erhält man folgende Einstellungen:

- Hahn geschlossen, keine Gaszufuhr
- Maximale Zufuhr, höchste Gasversorgung
- Minimale Zufuhr, geringe Gasversorgung

Einschalten der Brenner

- *Brenner ohne Sicherheitsventil*

Zum Einschalten eines Brenners ohne elektrische Zündung bzw. bei Fehlen von Strom bei den mit Zündung versehenen Modellen ist folgendermaßen vorzugehen Nähern Sie eine Flamme an den unteren Teil des Brenners, drücken und drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol mit den Angaben auf der Schalterblende übereinstimmt.

Um eine minimale Zufuhr zu erreichen, drehen Sie den Drehknopf weiter, bis er auf das Symbol der kleinen Flamme zeigt.

Alle Drehknopf-Stellungen für den Betrieb des Gerätes müssen zwischen der Maximal- und Minimalstellung gewählt werden, nie zwischen der Maximalstellung und Off-Stellung. Um den Brenner auszustellen, den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Stellung „geschlossener Hahn“ drehen.

- *Brenner mit elektrischer Zündung*

Modelle mit Zündungsschalter

Zum Einschalten eines Brenners den Zündungsschalter drücken und den Drehknopf bis zur Stellung der maximalen Gasversorgung drehen (Symbol).

Halten Sie den Zündungsschalter solange gedrückt, bis die Zündung erfolgt ist; regulieren Sie anschließend die Flamme, indem Sie den Drehknopf auf die gewünschte Stellung drehen.

Modelle mit eingebauter Zündung in den Drehknöpfen

Diese Modelle werden durch das Symbol gekennzeichnet, das sich nahe dem Symbol (Höchstzufuhr) befindet.
Um einen Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Drehknopf auf die Stellung der Höchstzufuhr und halten Sie ihn bis zur erfolgten Zündung gedrückt; stellen Sie dann die Flamme ein, indem sie ihn auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

Hinweis:

Sollten die besonderen Gaszufuhrbedingungen die Zündung der Brenner mit dem Bedienungsknopf auf Höchstzufuhr erschweren, wird empfohlen, den Brenner mit Knopf auf Stellung Mindestzufuhr zu zünden, bevor ein Gefäß auf das Topfgitter gestellt wird.

- Brenner mit Sicherheitsventil

Einige Modelle verfügen über ein Sicherheitsventil, das bei versehentlichem Erlöschen des Brenners die Gaszufuhr automatisch unterbricht.
Zur Wiederinbetriebnahme stellen Sie den Drehknopf auf Position ● und wiederholen Sie die in den folgenden Absätzen beschriebene Zündung des Brenners.

❖ **Gebrauch der Brenner**

Bei den Modellen mit Zündungstaste den Drehknopf des Gashahnes auf die Maximalstellung drehen; anschließend die Zündungstaste und den Drehknopf drücken und ca. 4-5 Sekunden lang halten. Dann den Drehknopf loslassen und die Flamme durch Drehen des Knopfes auf die gewünschte Intensität einstellen.

☞ **Hinweis**:
Die Zündungsvorrichtung kann nicht länger als 15'' betätigt werden. Brennt der Brenner nach dieser Zeit noch nicht oder ist er zufällig wieder ausgegangen, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie den Vorgang wiederholen können.

Wahl des Brenners

Die aufgedruckte Symbolik auf der Schalterblende (Abb. 4/A) seitlich der Drehknöpfe zeigt die Entsprechung zwischen Drehknopf und Brenner an. Die Wahl des geeigneten Brenners hängt vom Durchmesser und der Leitfähigkeit der Behälter ab (siehe Tabelle). Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Topfes der Kraft des Brenners entspricht, um die hohe Leistungsfähigkeit nicht zu gefährden.

	Topfdurchmesser	
Brenner	***Mindestdurchmesser***	***Höchstdurchmesser***
Hilfsbrenner	60 mm *(mit Gitter für kleine Behälter)*	140 mm
Normalbrenner	160 mm	200 mm
Starkbrenner	200 mm	240 mm

Anpassung an verschiedene Gasarten

Sollte es notwendig werden, das Kochfeld an eine andere Gasart als diejenige, für die es gebaut wurde, anzupassen, müssen die Gasdüsen ersetzt werden.
Im Fall, dass die Ersatz-Gasdüsen nicht als Ausstattung geliefert wurden, sind sie bei den Kundendienstbüros erhältlich.
Die zu ersetzenden Gasdüsen sind unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Tabelle auszuwählen.
Die Gasdüsen sind über ihren Durchmesser erkennbar, der in Hundertsteln auf den Düsen selbst aufgedruckt ist.

Ersatz der Gasdüsen

❖ Das Gitter und den Flammenregler vom Kochfeld entfernen.
❖ Mit einem Fixschlüssel die Gasdüsen „J" (Abb. 11) mit neuen Düsen, die für die zu benutzende Gasart geeignet sind, ersetzen.

❖ Die Brenner wie in Abbildung 13 angegeben wieder einsetzen.

Die Brenner benötigen keine Einstellung der Primärluft.

Einstellung der Minimalversorgung

Nachdem die Gasdüsen ersetzt wurden, den Brenner anzünden und den Drehknopf herausziehen. Den Hahn in die Minimalstellung bringen und einen Schraubenzieher in die Stange einfügen: Die Einstellschraube festziehen, um die Flamme zu verkleinern; sie lockern, um die Flamme zu vergrößern (Abb. 11)

Für den Gastyp G30/G31 die Einstellschraube völlig festziehen.

Das Resultat muss in jedem Fall eine einheitliche und regelmäßige Flamme entlang des gesamten Kranzes des Brenners sein. Es ist weiterhin zu überprüfen, dass bei einem schnellen Drehen des Hahnes von der Maximal- zur Minimalstellung die Flamme nicht ausgeht. Vergewissern Sie sich bei den mit Sicherung versehenen Brennern, dass die Flamme leicht das Thermoelement berührt. Überprüfen Sie schließlich die ordnungsgemäße Einstellung, indem Sie den Brenner einige Minuten brennen lassen. Sollte er ausgehen, erhöhen Sie die Minimalversorgung.

Nutzung der Gitter

Die Gitter des Kochfeldes wurden entworfen, um das Produkt mühelos und sicher nutzen zu können. Wir empfehlen, vor jeder Nutzung die exakte Positionierung der Gitter und ihre Stabilität auf dem Kochfeld zu überprüfen. Kontrollieren Sie weiterhin, dass die Auflage-Gummipfropfen stets integer und ordnungsgemäß angebracht sind.

Gitter für kleine Behälter (Abb. 3)

Dieses Gitter wird nur über den Hilfsbrenner (den kleinsten Brenner) aufgelegt, wenn Behälter mit kleinem Durchmesser benutzt werden; hierdurch wird ein eventuelles Umkippen der Behälter vermieden.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Wichtig!

Der Einbau geht auf Rechnung des Käufers; das Herstellerhaus ist von dieser Leistung befreit. Eventuelle Eingriffe, die beim Herstellerhaus angefordert werden, sind nicht in der Garantie inbegriffen, wenn sie durch einen fehlerhaften Einbau verursacht wurden.
Die Anweisungen richten sich an einen qualifizierten Installateur.
Die Vorrichtung muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften eingebaut werden.

Jeder Eingriff darf erst dann erfolgen, wenn die Vorrichtung elektrisch ausgeschaltet wurde.

Einbau in die Möbelfläche

Das Kochfeld kann in alle Möbelarten eingebaut werden, sofern sie hitzebeständig sind (Mindesttemperatur 90°C).
Die Ausmaße der Öffnung der Möbelfläche und die Mindestabstände zwischen den hinteren, seitlichen und oberen Wänden sind in den Abbildungen 5 und 6 angegeben.

Achten Sie auf Folgendes:

- ❖ Wenn das Kochfeld ohne Ofen eingebaut wird, ist der Einsatz einer Trenntafel zwischen dem Boden des Kochfeldes und dem unteren Möbelstück bei einem Mindestabstand von 10 mm erforderlich!

Im Falle eines Einbaus mit Ofen ist es notwendig, geeignete Vorkehrungen zu treffen, um einen Einbau entsprechend aller Unfallverhütungsmaßnahmen (CEI – UNI – CIG) zu gewährleisten. Achten Sie besonders darauf, dass das Elektrokabel und das Gaszufuhrrohr so positioniert werden, dass ein Kontakt mit den heißen Teilen des Ofenmantels ausgeschlossen ist. Wird unter dem Kochfeld ein Ofen ohne Lüfter eingebaut, ist es weiterhin erforderlich, Öffnungen an dem Einbauteil anzubringen und somit eine ordnungsgemäße Luftströmung zu garantieren. Diese Öffnungen müssen eine freie Fläche von mindestens 300 cm² zusichern, die wie in Abb. 7 angegeben verteilt ist.

Es wird empfohlen, einen Ofen mit interner Lüftung zu benutzen, die notgedrungen für Abkühlung sorgt.

Auf jeden Fall muss der Elektroanschluss der beiden Geräte getrennt hergestellt werden, aus elektrotechnischen Gründen sowie um gegebenenfalls das Herausnehmen zu erleichtern.

Befestigung des Kochfeldes

Die Befestigung des Kochfeldes an dem Möbelteil erfolgt folgendermaßen:

- ☞ Die der Ausstattung beigefügte Dichtung entlang des äußeren Durchmessers der Öffnung - die unter Befolgung des Schemas von Abb. 5 hergestellt wird – positionieren; die Enden der Streifen müssen untereinander vollkommen verbunden sein, ohne übereinander zu liegen.
- ☞ Das Kochfeld in die Möbelöffnung einlassen; dabei auf eine gute Zentrierung achten.
- ☞ Das Kochfeld am Möbelteil mit den dazu vorgesehenen Bügeln (A), die der Ausstattung beigefügt sind, wie in Abb. 8 veranschaulicht befestigen . Der ordnungsgemäße Einbau des Dichtungsringes (C) bietet eine völlige Garantie gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.
- ☞ Die Bügel sind an den in Abbildung 9 gekennzeichneten Löchern zu befestigen.

Installationsort und Abzug der Verbrennungsprodukte.

- ☞ **Die Vorrichtung ist in geeigneten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften einzubauen.**

Der Installateur hat die geltenden Bestimmungen in Bezug auf Lüftung und Beseitigung der Verbrennungsprodukte zu beachten. Wir erinnern in diesem Zusammenhang daran, dass die zur Verbrennung benötigte Luft 2m3/h für jedes kW installierte Leistung (Gas) beträgt.

Installationsraum

Der Raum, in dem die mit Gas betriebene Vorrichtung eingebaut wird, muss über eine natürliche Luftzufuhr verfügen, die für die Verbrennung von Gas ausreichend ist (Vorschrift UNI-CIG 7129 und 7131). Die Luftzufuhr muss direkt von einer oder mehreren Öffnungen erfolgen, die auf einem freien Abschnitt von mindestens 100 cm2 (A) angebracht wurden. Im Fall, dass die Vorrichtung nicht über ein Sicherheitsventil verfügt, muss diese Öffnung einen Abschnitt von mindestens 200 cm2 (Abb. 10) einnehmen. Die Öffnung muss so geschaffen sein, dass sie weder von Innen noch

von Außen versperrt wird und sich nicht in Nähe des Fußbodens befindet, bevorzugt auf der gegenüberliegenden Seite der Beseitigung der Verbrennungsprodukte. Sollte es nicht möglich sein, die notwendigen Öffnungen zu schaffen, kann die benötigte Luft auch von einem angrenzenden Raum zugeführt werden, der wie verlangt belüftet wird, sofern dieser Raum kein Schlafzimmer, ein Gefahrenraum oder ein abgesenkter Raum ist (UNI-CIG 7129).

Abzug der Verbrennungsprodukte

Mit Gas betriebene Kochvorrichtungen müssen die Verbrennungsprodukte mittels Dunstabzugshauben, die direkt mit dem Rauchabzug oder dem Außen verbunden sind, entsorgen. Sollte es nicht möglich sein, eine Dunstabzugshaube zu installieren, ist der Einsatz eines elektrischen Lüfters an einer Außenwand oder einem Fenster des Raumes erforderlich. Die Leistung des Elektrolüfters muss derart sein, dass ein Luftaustausch zugesichert werden kann, der mindestens dem 3-5fachen Volumen der Küche entspricht (UNI-CIG 7129).

Die in Abbildung 10 veranschaulichten Bestandteile:

A: Öffnung zum Lufteintritt
C: Dunstabzugshaube zur Beseitigung der Verbrennungsprodukte
E: Elektrolüfter zur Beseitigung der Verbrennungsprodukte

Anschluss an die Gasanlage

☞ **Vergewissern Sie sich vor dem Einbau, dass die vor Ort gegebenen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Kochfeldes verträglich sind. Hierzu sind die Daten des am Kochfeld befestigten Typenschilds, das auch in dieser Gebrauchsanweisung wiedergegeben ist, zu überprüfen.**

Der Anschluss an die Gasanlage ist in Übereinstimmung mit den Vorschriften UNI-CIG 7129 und 7131 auszuführen. Das Kochfeld muss an die Gasanlage mittels Metallrohre oder Schläuche aus Edelstahl mit glattem Mantel und maximaler Länge von 2 m - gemäß der Vorschrift UNI-CIG 9891 – angeschlossen werden (siehe Abb. 14). Vergewissern Sie sich bei Einsatz von Metallschläuchen, dass diese nicht in Kontakt mit den beweglichen Teilen kommen oder gedrückt werden.
Der Anschluss ist so auszuführen, dass eine Belastung jedweder Art des Gerätes vermieden wird.

Der Anschluss des Gases (Eintritt) erfolgt mit einem Gewinde G½" (Abb. 14)

Für die Verbindungen ISO R7 ist das Einlegen einer Dichtung nicht erforderlich.
Für die Verbindungen ISO R228 muss die der Ausstattung beigefügte Unterlegscheibe eingefügt werden.

☞ **Überprüfen Sie, nachdem die Anschlussarbeiten ausgeführt wurden, die Dichte der Verbindungen mit einer seifenhaltigen Lösung.**

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Elektronetz ist zu überprüfen, dass die Spannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt und der Durchmesser der Elektrokabel die auf dem Typenschild angegebene Last tragen kann.
Der für die Verbindung verwendete Netzstecker muss normgerecht sein und der aufgenommenen Leistung des Gerätes entsprechen.
Wird das Gerät direkt an das Elektronetz angeschlossen, ist es erforderlich, zwischen Kochfeld und Netz einen mehrpoligen Schalter mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm

einzuschalten, welcher der Last entsprechend dimensioniert ist und den in diesem Bereich gültigen Normen entspricht.

☞ **Es dürfen keine Reduktionen, Adapter oder Verteiler zum Anschluss an das Elektronetz benutzt werden, da sie sich erhitzen und Verbrennungen verursachen könnten.**

☞ **Die Erdung des Gerätes ist zwingend vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift ab (Abb. 12).**

Im Fall des Ersatzes des Zufuhrkabels ist ein Kabel zu verwenden, dass die Eigenschaften des Originalteils aufweist; es muss der Last und Temperatur **(Typ T 90°C**) standhalten und beim Kundendienst angefordert werden. Es ist weiterhin erforderlich, dass das zum Gerät führende Kabelende einen gelb-grünen Erdungsleiter aufweist, der 20 mm länger als die anderen Leiter ist.

Empfohlene Ausmaße des Zufuhrkabels:

Kochfeld-Typ	Ausmaße
Nur mit Gasbrenner	3x0,50mm2 H05 V2V2-F

REINIGUNG

Um den guten Erhalt des Kochfeldes zuzusichern, sollten Sie es regelmäßig nach jeder Nutzung reinigen; warten Sie hierzu jedoch solange, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
Entfernen Sie nie die Drehknöpfe aus ihrer Position!

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile dürfen nur mit einem Schwamm und Seifenwasser bzw. anderen Spezialprodukten ohne Scheuermittel gereinigt werden. Bei Beendigung der Reinigung sorgfältig abtrocknen.

Edelstahlfläche

Die Edelstahlfläche wird mit einem feuchten Tuch und spezifischen Produkten, die im Handel erhältlich sind, gereinigt. Nach Entfernung der Spezialprodukte die Fläche möglichst mit Damleder abtrocknen.

Gitter

Die emaillierten Gitter wurden so konstruiert, dass sie auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden können. Gitter aus Edelstahl können in der Nähe der Brenner aufgrund der hohen Temperatur eine bläuliche Färbung annehmen. Diese Wirkung kann durch Einsatz von gewöhnlichen Stahlschwämmchen, die im Handel erhältlich sind, abgemildert werden.

Brenner

Die aus zwei Teilen bestehenden Brenner können entfernt und mit geeigneten Produkten gesäubert werden. Nach ihrer Reinigung müssen sie sorgfältig abgetrocknet und wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden. Bei den Modellen mit elektrischer Zündung ist zu überprüfen, dass die Elektrode „E" (Abb.13) immer sauber ist. Bei den mit Sicherung versehenen Modellen ist hingegen der Fühler „T" (Abb. 13) sauber zu halten, sodass der korrekte Betrieb des

Sicherheitsventils gewährleistet wird. Sowohl die Elektrode wie der Fühler sind mit Umsicht zu reinigen.

Setzen Sie bei Beendigung der Reinigung die Brenner wieder - wie in Abb. 13 angegeben - an ihren Platz.

Um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, sollten diese nicht benutzt werden, wenn sich die Brenner nicht an ihrem Platz befinden.

WARTUNG

Die Geräte benötigen keine besondere Wartung; dennoch wird empfohlen, eine Überprüfung jeweils nach zwei Jahren vornehmen zu lassen.
Sollten Sie Verhärtungen bei der Drehung der Drehknöpfe feststellen oder Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie den Haupthahn und rufen Sie den Kundendienst an.
Der defekte Hahn wird zusammen mit seiner Dichtung ausgewechselt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

Bei fehlerhaftem Betrieb des Kochfeldes empfehlen wir Ihnen folgende Kontrollen:

- ☞ Überprüfen Sie, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt;
- ☞ Überprüfen Sie, dass die Gaszufuhr regelmäßig ist.

Im Fall, dass die Ursache der Störung nicht festgestellt werden kann:
Stellen Sie das Gerät aus, beschädigen Sie es nicht und rufen Sie den Kundendienst.

GB

INSTRUCTIONS BOOKLET

built-in cooktops

Important warnings and tips for use

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance. Installation must be carried out by a qualified technician and in compliance with current regulations. This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: **cooking and reheating food**. Any other use is considered as improper.
  The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexpert use and use for purposes other than those specifically stated.
- Check that the appliance has not been damaged during transport.
- Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
- The packaging material is recyclable, and marked with the recycling symbol . **Dispose of the appliance responsibly.**
- This appliance must be used by adults only. **Make sure children do not touch the controls or play with the appliance.**
- Installation and gas/electrical connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations.
- Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
- It is dangerous to modify or attempt to modify the appliance. In the event of a malfunction, do not attempt to repair the appliance yourself, but contact a qualified technician.
- After using the cooktop, ensure the indicator on the knob is turned to the "off" position and close the mains gas delivery tap or the gas cylinder tap.
- Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
- The appliance data plate, with technical specifications, is positioned at a visible point under the safety cover and is also enclosed with this manual. **The data plate below the safety cover must under no circumstances be removed.**
- Illustrations for the use of the appliance are grouped together at the end of this manual.

Declaration of Conformity $

This appliance conforms to the following EC directives:

- **90/396/EEC** “Gas safety requirements”
- **73/23/EEC** “Low voltage”
- **89/336/EEC** “Electromagnetic compatibility”
- **93/68/EEC** “General Standards”
- **89/109/EEC** “Materials or objects destined to come into contact with foodstuffs”

These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.

COOKTOP SPECIFICATIONS

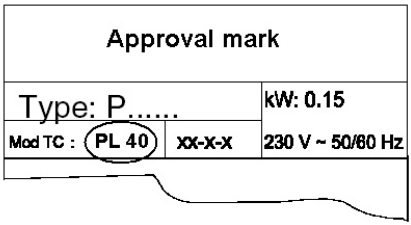
Warnings:

This appliance is designed to be built into a housing unit.

- The installation class is type 3 for gas and type Y for electric parts.
- Housing units must be designed to withstand temperatures of up to 90°C or over.
- For correct installation, refer to the relevant paragraph and reference drawings.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the case of intensive or prolonged use of the appliance it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the hood speed.

This handbook is valid for several types of cooktop. Refer to the data plate on the back in order to identify the **model** that corresponds to your appliance. These initials, together with the instructions in the following paragraphs and the illustrations at the back of the manual (Fig 1) will show the particular composition of your appliance.

An Example:



COOKING POINTS

60 cm cooktops with side controls

Mod: **PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX** ***(Fig. 1)***

1. Semirapid right burner (SR)
2. Semirapid left burner (SR)
3. Rapid burner (R)
4. Auxiliary burner (A)

Gas burners

The delivery of gas to the burners is controlled by the knobs shown in fig. 4 that in turn control the taps. The symbols, depending on the various versions, may be printed on the knobs or on the control panel. By moving the indicator to coincide with the printed symbols, the following adjustments can be made:

- Tap closed, no gas delivery
- Maximum capacity, maximum gas delivery
- Minimum capacity, minimum gas delivery

Burner ignition

- Burners without safety valve

To light burners without electric ignition, or to light those with ignition during a power cut, place a naked flame next to the top of the burner, press the corresponding knob down and turn anti-clockwise until the symbol ' coincides with the reference mark on the control panel.
For minimum gas delivery, turn the knob until the indicator points to the small flame.
The setting must always be positioned between the maximum and minimum, and never between the maximum setting and the off position.
To switch the burner off, turn the knob clockwise to the position
"tap closed"

- Burners with electric ignition

❖ **Models with ignition switch**

To light one of the burners, press the ignition switch and turn the corresponding knob to the maximum delivery position (symbol '). Hold the switch down until the burner lights, then adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity.

❖ **Models with ignition incorporated in the control knobs**

These models are identified by the symbol % next to the symbol ' (Maximum delivery).
To light one of the burners, press the knob down and turn it to the maximum delivery position, holding down until the burner lights. Next adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity.

Note:
If the particular nature of the local gas supply makes it difficult to ignite the burners with the knob turned to the maximum setting, repeat the operation without a pan in position and with the knob turned to the minimum setting.

- Burners with safety valves

Some models are equipped with safety valves which automatically shut off the gas delivery in the event the burner should, for any reason, go out.
To relight the burner, turn the knob to position 1 and repeat the ignition procedure explained in the following paragraphs.

❖ **Using the burners**

For models fitted with ignition incorporated in the knobs, turn the gas tap knob to the maximum delivery position, then press and hold down for about 4÷5 seconds. Release the knob and adjust the flame by turning the knob to the desired intensity.

For models fitted with ignition switch, turn the gas tap knob to the maximum delivery position, then press the ignition switch and the knob, holding down for about 4÷5 seconds. Then release the knob and adjust the flame by turning the knob to the desired intensity.

☞ **'Warning'**:
The ignition device must not be used for more than 15 seconds.
If after this length of time the burner does not light, or if it goes out again accidentally, wait 1 minute before trying to ignite the burner again.

Choosing the right burner

The symbols stamped on the control panel (fig. 4) next to the knobs indicate which knob corresponds to which burner. To choose the most suitable burner, take into account the diameter of the pan as well as the pan capacity (see table).
The diameter of the pan must be proportionate to the burner power in order to ensure high yield.

Pan diameter		
Burner	**Minimum diameter**	***Maximum diameter***
Auxiliary	60 mm *(with reducer)*	140 mm
Semirapid	160 mm	200 mm
Rapid	200 mm	240 mm

ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If a different type of gas from the one indicated on the rating plate is used, the injectors must be replaced.
If spare injectors are not supplied with the appliance, they are available from the After-sales service.
For the choice of replacement injectors, refer to the injectors table.
The injectors are identified by their diameter, which is expressed in hundredths of mm, stamped on the body of the injector itself.

Replacing the injectors

- Remove the grids and burner caps from the cooktop
- Using a socket wrench, replace the injectors “J” (fig. 11) with the suitable ones for the gas used.
- Replace the burners (see fig. 13)

The burners do non require primary air adjustment.

Adjustment of minimum setting

After replacing the injectors, light the burner and remove the knob. Turn the tap to the minimum setting and insert a screwdriver in the rod: tighten to reduce the flame, loosen to increase the flame. (fig. 11)

For gas G30/G31, tighten the adjustment screw fully

The flame must be small, uniform and regular all around the burner crown.
Finally, check that the flame does not go out by rapidly turning the tap from the maximum setting to the minimum. For burners with a safety device, check that the flame slightly licks the thermocouple.
Make sure that the adjustment is correct by leaving the burner alight for a few minutes. If it goes out, increase the minimum setting.

Using the grids

The panstand grids are designed to make the appliance easy and safe to use. Always check the panstand grids are properly positioned before using the appliance. Furthermore, always check the protective rubber feet are all present and correctly positioned.

Grid for small pots or pans *(Fig. 3)*

This is placed on top of the auxiliary burner grid (the smallest one) when pots or pans of reduced diameter are used, to avoid unbalancing.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important!
These instructions are intended for qualified technicians.
The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.

Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electricity supply.

Fitting the appliance in the worktop

The cooktop may be fitted into any worktop, as long as it is heat resistant (minimum temperature of 90°C).

The dimensions of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above the appliance are shown in figures 5 and 6.
Bear in mind that:

☞ If the cooktop is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm.

If the cooktop is installed over an oven, place a separator panel at a minimum distance of 15 mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig. 7.

In any event, the electrical connection of the two appliances must be carried out separately, both for electrical purposes and to facilitate removal.

It is advisable to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

Fixing the cooktop

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

☞ Position the special gasket supplied along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in fig. 5, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.

☞ Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.

☞ Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied (A), as shown in fig. 8. Correct installation of the sealing gasket (C) ensures complete protection against infiltration of liquids.

☞ The brackets must be fixed in the holes mark to you from the fig. 8

Installation area and removal of combustion fumes

☞ **The appliance must be installed and operated in suitable areas, and in compliance with current laws.**

The installation technician must observe current laws governing ventilation and removal of combustion fumes.

The air required for combustion is 2m³/h per kW of power (gas) installed.

Installation area

In the room where the gas appliance is installed, there must be a sufficient natural air supply to allow the gas to burn correctly.
The natural flow of air must take place through an opening made on an outside wall of the room and having a working section of at least 100 cm^2 (A). In the case of appliances without safety valves, this opening must have a minimum working section of 200 cm^2 (fig. 10).
This opening must be made in such a way that it cannot be obstructed from inside or outside. It should be positioned near floor level, preferably on the side opposite the fume exhaust devices.
If it is not possible to make the necessary openings, the air can be supplied from an adjacent, suitably ventilated room, as long as this room is not a bedroom, a dangerous area or a low-pressure area.

Removal of combustion fumes

Combustion fumes produced by gas appliances must be removed by means of a hood connected directly either to an exhaust duct or to the outside (fig. 10).
If a hood cannot be installed, an electric extractor fan must be fitted to the outside wall or the window. This electric extractor fan must have a sufficient capacity to guarantee a change of air of the kitchen of at least 3-5 times its volume.

Components shown in fig. 10

A: Opening for air supply
C: Hood for exhaust removal of combustion fumes
E: Electric extractor fan for removal of combustion fumes

Connection to gas supply

☞ **Before installation, make sure the type and pressure of the local gas supply are compatible with the cooktop settings. To do this, check the data on the appliance data plate on the cooktop as well as on this handbook.**

The gas connection must be carried out by a qualified technician in compliance with local current regulations.
If using metal hoses, ensure these do not come into contact with any movable parts and are at no point crushed.
Carry out the connection in such a way as does not cause any stress whatsoever on the appliance.

The gas supply connector is threaded G½". (fig. 14)
For ISO R7 connections, the gasket is not required.
For ISO R228 connections, the washer supplied must be fitted.

☞ **After connection operations, check for leaks using a soapy solution.**

Electrical connection

Before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage corresponds to that on the data plate and that the power supply cable is suitable for the appliance load also stated on the data plate.
If the appliance is connected directly to the mains, fit an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm, adequate for the appliance load and complying to regulations.

- ☞ **Do not use reducers, adapters or switches for connection to the mains, since these could overheat and cause burns.**
- ☞ **Regulations require that the appliance is earthed. The manufacturer declines all liability resulting from failure to observe this regulation. (fig.12)**

If the power cable must be replaced, use a cable having identical characteristics to the original supplied by the manufacturer, suitable for the load and temperature **(type T90°C**). This is available from After-sales service. Furthermore, the end of the power cable to be connected to the appliance must have the Yellow-Green earth conductor 20 mm longer than the other conductors.
Refer to the table below for the size of the power cable

Type of cooktop	Size
Only gas burners	*3X0.50 mm²* H05 V2V2-F

CLEANING

To maintain the cooktop in optimum condition, clean it regularly after each use, allowing it to cool before cleaning.
Never remove the knobs from their seats

Enamelled parts

All enamelled parts should be cleaned with a sponge and soapy water or specific detergents. Never use abrasive cleaning products. Dry thoroughly after cleaning.

Stainless steel top

The stainless steel top should be cleaned with a damp cloth and proprietary detergents commercially available.
After rinsing, dry preferably with a chamois leather.

Grids

The enamelled panstand grids of the cooktop are dishwasher safe.
Stainless steel panstand grids may take on a bluish tinge on parts around the burners as a result of the high temperatures. This effect can be reduced by using commercially available steel wool pads.

Burners

The burners, comprising two parts, can be removed and cleaned using suitable detergents. After cleaning, dry the burners thoroughly and reposition them carefully in their seats.
In models with electric ignition, always check that the electrode “E” (fig. 13) is clean.
In models with safety device, clean the probe “T” (fig. 13) in order to allow regular operation of the safety valve. Both the electrode and probe must be cleaned with care.
Upon completion of cleaning, replace the burners accurately in their seats.(see fig.13)

To prevent damaging the electric ignition, avoid using it when the burners are not in place.

MAINTENANCE

The appliances do not require any particular maintenance, nonetheless it is advisable to have them checked at least once every two years.
If the knobs become difficult to turn, or if there is a smell of gas, shut the gas supply tap and call After-sales service.
Faulty taps must be replaced along with their gasket.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling in the After-Sales Service

If the hob fails to operate, we advise you to:

- Check that the plug is correctly inserted into the power socket.
- Check that the flow of gas is normal

If you are unable to find the cause of the problem;
switch the appliance off, do not tamper with it and call in the After-Sales Service.

PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

placas de fogão de encastrar

Advertências e conselhos importantes para utilização do produto

- **IMPORTANTE!** Este manual constitui parte integrante do produto. É necessário conservá-lo íntegro e ao seu alcance durante o ciclo de vida da placa de fogão. Aconselhamos uma leitura atenta deste manual e de todas as indicações nele contidas antes de utilizar o produto. Conservar as eventuais peças sobresselentes fornecidas com o produto. A instalação deverá ser efectuada por pessoal qualificado e em conformidade com as normas em vigor. Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e construído para desempenhar a seguinte função: **cozedura e aquecimento dos alimentos**. Qualquer outra utilização deve ser considerada inadequada.
  O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma má instalação, alteração, inexperiência de utilização e por utilizações diferentes daquelas indicadas.
- Verificar se o produto não sofreu quaisquer danos durante o transporte.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, porque são potenciais fontes de perigo.
- A embalagem é constituída por material reciclável e está marcada com o símbolo . **Não deitar no meio ambiente.**
- Este produto deve ser utilizado apenas por pessoas adultas. **Assegure-se de que as crianças não toquem nos comandos, nem brinquem com os apetrechos.**
- A instalação e todas as ligações de gás/eléctricas devem ser efectuadas por pessoal qualificado, no pleno respeito das normas de segurança e das leis em vigor com base nas indicações fornecidas pelo fabricante.
- A segurança eléctrica é garantida apenas quando o produto está ligado a uma boa instalação de ligação à terra.
- É perigoso alterar ou tentar modificar o aparelho. Em caso de avaria não tente reparar o aparelho mas exija a assistência de um técnico qualificado.
- Após ter utilizado a placa plano, assegure-se de que o indicador dos manípulos esteja na posição fechado e feche a válvula principal da conduta de distribuição do gás ou a válvula da garrafa de gás.
- No caso de decidir deixar de utilizar este produto, antes de o eliminar, inutilize-o em conformidade com as leis em vigor em matéria de saúde e tutela do ambiente, tornando inócua as peças que possam constituir elemento de perigo para as crianças.
- A placa de identificação, com os dados técnicos, está visivelmente colocada debaixo do cárter e anexa a este manual. **A plaqueta debaixo do cárter nunca deve ser removida.**
- As ilustrações para a utilização do aparelho estão reunidas na parte final deste manual.

Declaração de Conformidade $

Este aparelho è conforme às seguintes directivas CE:

- **90/396/CEE** "Aparelhos a gás"
- **73/23/CEE** "Baixa tensão"
- **89/336/CEE** "Compatibilidade electromagnética"
- **93/68/CEE** "Normas Gerais"
- **89/109/CEE** "Materiais ou objectos que possam entrar em contacto com os géneros alimentícios"

Estas instruções são válidas só para os países de destino cujos símbolos de identificação constam da plaqueta colocada no manual de instruções e no aparelho.

CARACTERÍSTICAS DA PLACA

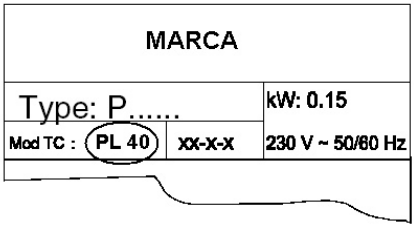
Advertências:

Este produto pode ser embutido em móveis.

- A classe de instalação é do tipo 3 para a parte do gás e do tipo Y para a parte eléctrica.
- Os móveis devem resistir até uma temperatura de 90°C, no mínimo.
- Para uma instalação mais correcta, consultar o parágrafo correspondente e os desenhos de referência.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás comporta a produção de calor e humidade no local no qual está instalado. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada, mantendo abertos os orifícios de ventilação natural, ou instalando um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, abrindo uma janela, ou, uma ventilação mais eficaz, como, por exemplo, aumentando a velocidade do exaustor.

Este manual foi concebido para vários tipos de placas. Na plaqueta de dados colocada na parte traseira, poderá identificar o **modelo** correspondente. Com esta sigla e as indicações dadas nos próximos parágrafos, olhando as figuras colocadas no final do manual (Fig. 1), poderá conhecer a composição do seu aparelho.

Exemplo:



PONTO DE COZEDURA

Placas de 60 cm. - comandos laterais

Mod.: PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX ***(Fig. 1)***

1. Queimador semi-rápido direito (SR)
2. Queimador semi-rápido esquerdo (SR)
3. Queimador rápido (R)
4. Queimador auxiliar (A)

Queimadores a gás

O fluxo do gás na direcção dos queimadores é regulado pelos manípulos da fig. 4 que comandam as válvulas. Os símbolos, dependendo da versão escolhida, podem ser serigrafados nos manípulos ou no painel de comandos. Fazendo coincidir o indicador com os símbolos serigrafados obtém-se as seguintes regulações:

Válvula fechada, nenhuma distribuição de gás

Capacidade máxima, fluxo máximo de gás

Capacidade mínima, fluxo mínimo de gás

Acendimento dos queimadores

- Queimadores sem válvula de segurança

Para acender um dos queimadores sem acendimento eléctrico, ou na falta de corrente eléctrica nos modelos equipados com acendimento, aproximar uma chama à parte superior do queimador, apertar e rodar para a esquerda o manípulo correspondente até fazer coincidir o símbolo ' com a referência no painel de comando.
Para obter a capacidade mínima, rodar ulteriormente o manípulo até corresponder à chama pequena.
Todas as posições de funcionamento devem ser escolhidas entre aquela máxima e aquela mínima e nunca entre aquela máxima e o ponto de fechamento.
Para desligar o queimador, rodar o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de "Válvula fechada"

- Queimadores com acendimento eléctrico

❖ **Modelos com botão de acendimento**

Para acender um dos queimadores, apertar o botão de acendimento e rodar o manípulo até a posição de fluxo máximo (símbolo '). Manter apertado o botão de acendimento até acender, depois regular a chama rodando o manípulo de acendimento até alcançar a intensidade desejada.

❖ **Modelos com acendimento incorporado nos manípulos**

Estes modelos estão identificados com o símbolo % próximo do símbolo ' (fluxo máximo).
Para acender um dos queimadores, apertar e rodar o manípulo até a posição de fluxo máximo e manter apertado até acender; depois regular a chama rodando o manípulo até alcançar a intensidade desejada.

Nota:
Caso especiais condições do gás distribuído localmente dificultem o acendimento do queimador com o manípulo na posição máxima, aconselhamos repetir a operação antes de colocar um recipiente na grelha e com o manípulo na posição de fluxo mínimo.

- Queimadores com válvula de segurança

Alguns modelos contêm uma válvula de segurança que, no caso do queimador se desligar por qualquer razão, interromperá automaticamente a distribuição do gás.
Para restabelecer o funcionamento, colocar o manípulo na posição 1 e repetir as operações de acendimento ilustradas nos próximos parágrafos.

❖ **Uso do queimador**

Dependendo do tipo de acendimento eléctrico fornecido, proceder da seguinte forma:

Nos modelos equipados com acendimento incorporado no manípulo, rodar o manípulo da válvula de gás até à posição de fluxo máximo, depois apertar e manter a pressão durante, aproximadamente, 4÷5 segundos. Soltar o manípulo e regular a chama rodando o manípulo até alcançar a intensidade desejada.

Nos modelos dotados de tecla de acendimento, rodar o manípulo da válvula de gás até a posição de fluxo máximo e, em seguida, apertar a tecla de acendimento e o manípulo. Manter a pressão cerca de 4÷5 segundos. Depois soltar o manípulo e regular a chama rodando o manípulo até alcançar a intensidade desejada.

☞ **Advertência**:
O dispositivo de acendimento não pode ser accionado por mais de 15".
Se depois deste período o queimador não se acender, ou se desligar acidentalmente, esperar 1 minuto antes de repetir a operação.

Escolha do queimador

O símbolo gravado no painel de comando (desenho fig. 4), ao lado dos manípulos, indica a correspondência entre o manípulo e o queimador. A escolha do queimador mais adequado depende do diâmetro e da capacidade dos recipientes (ver tabela).
É importante que o diâmetro da panela seja adequado à potência do queimador, para não comprometer o alto rendimento .

Diâmetro das panelas		
Queimador	**Diâmetro mínimo**	***Diâmetro máximo***
Auxiliar	60 mm. *(com redução)*	140 mm.
Semi-rápido	160 mm.	200 mm.
Rápido	200 mm.	240 mm.

ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

Caso seja necessário adaptar a placa a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado, os injectores terão de ser substituídos.
No caso dos injectores sobresselentes não serem fornecidos com o produto, podem ser obtidos nos Centros de Assistência.
A escolha dos injectores a substituir deverá ser feita de acordo com a tabela dos injectores.
Os injectores são identificáveis com o diâmetro, expresso em centésimos de mm., gravado no corpo dos próprios injectores.

Substituição dos injectores

- Retirar as grelhas e os bicos da placa
- Com uma chave fixa, substituir os injectores "J" (fig.11) com os adequados ao gás a utilizar.
- Montar novamente os queimadores. (fig.13)

Os queimadores não exigem a regulação do ar primário.

Regulação do mínimo

Depois de ter substituído os injectores, acender o queimador e desenfiar o manípulo. Deslocar a válvula para a posição mínimo, introduzir uma chave de fenda no interior da haste: apertar para diminuir a chama, desapertar para aumentá-la (fig. 11)

Para o gás G30/G31, apertar totalmente o parafuso de regulação.

De qualquer forma, o resultado deverá ser uma pequena chama homogénea e regular ao longo toda a coroa do queimador.
Por fim, verificar se, rodando rapidamente a válvula da posição máxima para a mínima, o aparelho permanece aceso. No caso dos queimadores com sistema de segurança, verificar que a chama lamba ligeiramente o termopar. Verificar a correcta regulação deixando o queimador aceso por alguns minutos. Caso este se desligue, aumentar o mínimo.

Uso das grelhas

As grelhas da placa de fogão foram projectadas para tornar mais fácil e seguro a utilização do produto. Aconselhamos verificar, antes de cada utilização, a exacta colocação e a sua estabilidade sobre a placa. Para além do mais, verificar se as borrachas de apoio estão sempre íntegras e colocadas correctamente.

Grelha para pequenos recipientes *(Fig. 3)*

Quando se utilizam recipientes de diâmetro pequeno, apoia-se apenas sobre a grelha do queimador auxiliar (o menor) para evitar que se virem.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Importante!
As instruções são dirigidas a um instalador qualificado.
O produto deve ser correctamente instalado, em conformidade com as normas em vigor.
Qualquer operação deve ser efectuada com o produto desligado electricamente.

Instalação no top (base do móvel)

A placa de fogão pode ser instalada em todos os móveis, desde que sejam resistentes ao calor (temperatura mínima de 90°C).
As dimensões do furo a efectuar na base do móvel e as distâncias mínimas entre as paredes traseiras, laterais e superiores do produto encontram-se indicadas na figura 5 e 6.

Lembrar que:

- ☞ No caso da placa ser instalada sem forno, é taxativa a utilização de um painel de separação entre o fundo do placa e o móvel inferior, a uma distância mínima de 10 mm.

No caso de acoplamento placa/forno, colocar uma divisória, a uma distância mínima de 15 mm., e seguir as indicações do fabricante do forno, mantendo, contudo, uma ventilação conforme especificado na fig. 7. ***De qualquer forma, a ligação eléctrica dos dois produtos deve ser efectuada separadamente,*** quer por motivos eléctricos, quer para facilitar a sua remoção.

Aconselhamos a utilizar um forno equipado com um sistema de arrefecimento interno forçado.

Fixação da placa

A fixação da placa de fogão ao móvel deve ser efectuada da seguinte forma:

- ☞ Colocar a junta vedante apropriada fornecida com o produto ao longo do perímetro externo do furo efectuado no móvel seguindo o esquema indicado na fig. 5, de modo que as extremidades das faixas estejam perfeitamente unidas entre si, sem se sobreporem.
- ☞ Colocar a placa no furo do móvel, prestando atenção a centrá-la.
- ☞ Fixar a placa ao móvel com os apoios apropriados fornecidos com o produto (A), conforme ilustrado na fig. 8. Uma instalação correcta da junta vedante (C) oferece uma garantia absoluta contra as infiltrações de líquidos.
- ☞

Local de instalação e drenagem do produto derivado do processo de combustão

- ☞ **O aparelho deve ser instalado e posto a funcionar em local idóneo, e, de qualquer forma, em conformidade com as leis em vigor.**

O instalador deve respeitar as leis em vigor no que concerne a ventilação e a evacuação do produto derivado do processo de combustão.

Recordamos a tal propósito que o ar necessário à combustão é de 2 m^3/h para cada KW de potência (gás) instalada.

Local de instalação

O local onde está instalado o aparelho a gás, deve ter um fluxo de ar natural, necessário à combustão dos gases.
O fluxo de ar deve vir directamente de uma ou mais aberturas realizadas numa secção livre de, pelo menos, 100 cm^2 (A). No caso de aparelhos sem válvula de segurança, esta abertura deve ter uma secção mínima de, pelo menos, 200 cm^2 (fig. 10).
Esta abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída nem do interior nem do exterior e colocada próxima ao pavimento, preferivelmente do lado oposto à evacuação dos produtos da combustão.
Quando não é possível efectuar as aberturas necessárias, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como requerido, desde que este local não seja um quarto, um ambiente perigoso ou em depressão.

Drenagem dos produtos da combustão

Os aparelhos de cozedura a gás devem drenar os produtos da combustão através do exaustor ligado directamente à chaminé ou directamente para o exterior (fig. 10).
Caso não seja possível instalar o exaustor, é necessária a utilização de um ventilador eléctrico aplicado a uma parede externa ou à janela do ambiente.
Este ventilador eléctrico deve ter uma capacidade de modo a garantir uma renovação do ar da cozinha de, pelo menos, 3-5 vezes o seu volume.

Componentes ilustrados na fig. 10:

A: Abertura para entrada do ar
C: Exaustor para evacuação dos produtos da combustão
E: Ventilador eléctrico para evacuar os produtos da combustão

Ligação à instalação do gás

☞ **Antes da instalação, assegurar-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e as regulações da placa sejam compatíveis. Para tal, verificar os dados da plaqueta do produto aplicada na placa e neste manual.**

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico especializado em conformidade com as normas locais em vigor.
Assegure-se de que no caso de utilização de tubos metálicos flexíveis, estes não encostem em partes móveis ou sejam esmagados. (fig.14)

Efectuar a ligação de modo a não provocar solicitações de qualquer tipo no aparelho.

A junta de entrada do gás é de rosca G1/2". (fig.14)
Para ligações ISO R7 não é necessário interpor a junta.
Para ligações ISO R228 é necessário interpor a arruela de cabeça, fornecida.

☞ **Após as operações de ligação, verificar a vedação das ligações com uma solução de água e sabão.**

Ligação eléctrica

O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica verificando se a tensão corresponde ao valor indicado na plaqueta das características e se a secção dos cabos da instalação eléctrica pode suportar a carga, também essa indicada na plaqueta.

No caso de ligar o aparelho directamente à rede, é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado para a carga e conforme às normativas relativas a esta matéria.

☞ **Não utilize reduções, adaptadores ou desvios para a ligação à rede, pois poderiam aquecer excessivamente e provocar queimaduras.**

☞ **A ligação à terra do aparelho é obrigatória. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade resultante da falta de observância desta norma. (fig.12)**

No caso de substituição do cabo de alimentação, utilizar um cabo com as mesmas características daquele fornecido, adequado à carga e à temperatura **(tipo T90°C**), o qual deve ser pedido ao centro de assistência. Também é necessário que a extremidade que vai até o aparelho tenha o fio de terra Amarelo-Verde 20 mm. mais comprido que os outros.
Para a dimensão do cabo de alimentação, consultar a tabela abaixo

Tipo de plano	Tamanho
Apenas com queimadores a gás	3X0,50 mm.^{2} H05 V2V2-F

LIMPEZA

Para uma boa conservação da placa de fogão, é necessário limpá-la regularmente após cada utilização e depois de ter arrefecido.
Nunca retire os manípulos da sua sede.

Partes esmaltadas

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas apenas com uma esponja e água com sabão ou outros produtos específicos não abrasivos. No final, secar cuidadosamente.

Plano inoxidável

O plano de aço inoxidável deve ser limpo com um pano húmido e com produtos específicos comercializados.
Após tê-lo enxaguado, secar possivelmente com uma pele de veado.

Grelhas

As grelhas esmaltadas da placa foram projectadas para poderem ser lavadas também em máquinas de lavar louça.
As grelhas de aço inoxidável podem assumir na zona dos queimadores uma coloração azulada, devido à temperatura. É possível diminuir o efeito, utilizando esponjas normais para aço comercializadas.

Queimadores

Os queimadores, compostos por duas peças, podem ser retirados e lavados com produtos adequados. Depois da limpeza, devem ser enxutos muito bem e colocados nova e perfeitamente na sua sede.
Nos modelos com acendimento eléctrico, certificar-se de que o eléctrodo "E" (fig. 44) esteja sempre limpo.
Nos modelos providos de sistema de segurança, limpar a sonda "T" (fig. 44) de modo a permitir regular o funcionamento da válvula de segurança. Quer o eléctrodo, quer a sonda devem ser limpos com cautela. No final, colocar nova e perfeitamente os queimadores na sua sede.
Para evitar danos no acendimento eléctrico, evite utilizá-lo quando os queimadores não estiverem na sede.

MANUTENÇÃO

Os aparelhos não precisam de manutenções especiais, porém aconselhamos a mandar controlá-los de dois em dois anos.
No caso da rotação dos manípulos tornar-se perro ou de sentir o cheiro de gás, fechar a válvula geral e contactar a assistência técnica.
A válvula defeituosa deve ser substituída com a sua junta.

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente.
- Verificar se o fluxo de gás é regular.

Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:
desligue o aparelho, não mexa nele e chame o Serviço de Assistência Técnica.

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY GAZOWE DO ZABUDOWY

Uwagi i wskazówki ważne dla użytkowania.

- **WAŻNE!** Ta instrukcja jest nierozłączną częścią urządzenia.

Należy zachować ją w całości i w miejscu łatwo dostępnym przez cały cykl istnienia płyty do gotowania.
Polecamy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i z wszelkimi wskazówkami w niej zawartymi przed użyciem urządzenia . Zachować ewentualne części zamienne w dotacji.
Montaż musi zostać przeprowadzony przez personel wykwalifikowany i z przestrzeganiem obowiązujących norm. To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, ***do gotowania*** **i podgrzewanie potraw**. Każde inne użytkowanie uważane jest za niewłaściwe.
Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za niewłaściwy montaż, uszkodzenie, niekompetentne użytkowanie oraz użytkowanie inne od wskazanego.

- Sprawdzić czy wyrób nie został uszkodzony podczas transportu .
- Nie należy pozostawiać części składowych opakowania (worki plastikowe, styropian, nylon, itd.) dostępnych dla dzieci ponieważ mogą stanowić źródło potencjalnego zagrożenia.
- Opakowanie wykonane jest z materiału recyklingowego i jest oznaczone symbolem **Nie porzucać w środowisku.**
- Urządzenie to musi być używane tylko przez osoby dorosłe. **Upewnić się, aby dzieci nie dotykały sterowań i nie używały urządzenia do zabawy.**
- Montaż i wszystkie podłączenia gazowe/elektryczne muszą być wykonane przez personel wykwalifikowany, w pełni przestrzegający norm bezpieczeństwa oraz obowiązujących przepisów prawnych, na podstawie wskazówek dostarczonych przez konstruktora.
- Bezpieczeństwo elektryczne jest zapewnione tylko wtedy gdy wyrób jest podłączony do sprawnej instalacji uziemienia.
- Niebezpieczne jest modyfikowanie lub próba modyfikowania urządzenia. W przypadku awarii nie próbować samemu naprawiać urządzenia lecz zwrócić się o pomoc do technika wykwalifikowanego.
- Po użyciu płyty, upewnić się czy wskaźnik gałek znajduje się w pozycji zamknięcia i zamknąć główny zawór przewodu rurowego doprowadzającego gaz lub zawór butli.
- Jeśli zdecydujecie się Państwo na eliminację tego urządzenia, przed wyrzuceniem go na złomowisko, należy uczynić go nieszkodliwym w sposób przewidziany przez obowiązujące przepisy prawne dotyczące zdrowia i ochrony środowiska, unieszkodliwiając części, które mogłyby stanowić element zagrożenia dla dzieci.
- Tabliczka znamionowa zawierająca dane techniczne, znajduje się w miejscu widocznym, pod obudową i załączona jest do niniejszej instrukcji. **Tabliczka pod obudową nie może zostać nigdy usunięta.**
- Ilustracje dotyczące użytkowania urządzenia zostały umieszczone w końcowej części niniejszej instrukcji.

Oświadczenie zgodności CE

Urządzenie to jest zgodne z następującymi rozporządzeniami CE:

- 90/396/CEE “Urządzenia gazowe”

- **73/23/CEE** “Niskie napięcie”

- 89/336/CEE “Kompatybilność elektromagnetyczna”

- **93/68/CEE** “Przepisy Ogólne”

- 89/109/CEE “Materiały lub przedmioty, które mogą wejść w kontakt ze środkami spożywczymi”

Instrukcje te obowiązują tylko w krajach przeznaczenia, których symbole identyfikacyjne figurują w tabliczce znajdującej się w instrukcji obsługi oraz na urządzeniu.

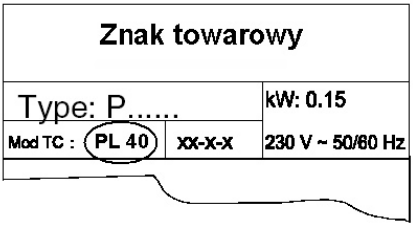
DANE PŁYTY

Ostrzeżenia:
Urządzenie to jest przewidziane do zabudowy meblami.

- Klasa montażu jest typu 3 dla części gazowej i typu Y dla części elektrycznej.
- Meble muszą być wytrzymałe na temperaturę do przynajmniej 90°C.
- W celu poprawnego montażu zapoznać się z odpowiednim paragrafem oraz dotyczącymi go rysunkami.
- Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym zostało ono zamontowane. Postępować tak, aby kuchnia była dokładnie przewietrzona: trzymać otwarte otwory do naturalnej wentylacji lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap wentylacyjny). Intensywne lub przedłużone użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub wentylacji bardziej skutecznej poprzez zwiększenie szybkości pracy okapu.

Ta instrukcja została przewidziana dla różnych rodzajów płyt. Na tabliczce danych, która znajduje się z tyłu instrukcji, możecie Państwo wyodrębnić **model** odpowiadający. Posługując się tym symbolem oraz wskazówkami danymi w następnych paragrafach, patrząc na rysunki znajdujące się na końcu instukcji (Rys 1), możecie Państwo dowiedzieć się z czego składa się Wasze urządzenie.

Przykład:



PUNKTY GOTOWANIA

Płyty 60 cm sterowania boczne

Mod: PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX ***(Rys. 1)***

1. Palnik półszybki prawy (SR)
2. Palnik półszybki lewy (SR)
3. Palnik szybki (R)
4. Palnik pomocniczy (A)

UŻYWANIE PŁYTY DO GOTOWANIA

PALNIKI GAZOWE

Dopływ gazu do palników regulowany jest przez pokrętła na rys. 4, które sterują zaworami . Symbole, w zależności od wybranej wersji, mogą być drukowane na pokrętłach lub na tablicy sterowania. Przystawiając wskaźnik do symboli drukowanych otrzymuje się następujące regulowania:

- Zawór zamknięty, nie ma dopływu gazu
- Maksymalne natężenie przepływu, maksymalny dopływ gazu
- Minimalne natężenie przepływu, minimalny dopływ gazu

Zapalenie palników

- Palniki bez zaworu bezpieczeństwa

W celu zapalenia jednego z palników bez zapalarki elektrycznej lub przy braku energii elektrycznej w modelach wyposażonych w zapalarkę, przybliżyć płomień do górnej części palnika, nacisnąć i obrócić przeciwnie do obrotu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło do momentu zbieżności symbolu z odpowiednikiem na tablicy sterowania.

W celu otrzymania minimalnego natężenia przepływu, obrócić jeszcze bardziej pokrętło na pozycję odpowiadającą małemu płomieniowi.
Wszystkie pozycje działania muszą być wybrane pomiędzy tą maksymalną a minimalną i nigdy pomiędzy tą maksymalną a punktem zgaszenia.
W celu zgaszenia palnika, obrócić pokrętło zgodnie z obrotem wskazówek zegara do pozycji „zawór zamknięty".

- Palniki z zapalarką elektryczną

❖ **Modele z przyciskiem zapalarki**

W celu zapalenia jednego z palników, nacisnąć przycisk zapalarki i obrócić pokrętło do pozycji maksymalnego natężenia przepływu (symbol).

Trzymać wciśnięty przycisk zapalarki do chwili zapalenia, następnie uregulować płomień obracając pokrętło zapłonu do momentu osiągnięcia żądanego natężenia.

❖ **Modele z zapalarką wbudowaną w pokrętła**

Modele te wyróżnione są symbolem w pobliżu symbolu (Maksymalny dopływ).
W celu zapalenia jednego z palników, nacisnąć i obrócić pokrętło do pozycji maksymalnego dopływu i trzymać je wciśnięte aż do chwili zapłonu; następnie uregulować płomień obracając pokrętło do momentu osiągnięcia żądanego natężenia.

Przypis:
Jeśli szczególne warunki gazu dostarczanego lokalnie utrudniają zapłon palników z pokrętłem na pozycji maksymalnej, zaleca się powtórzyć czynność przed położeniem naczynia na ruszcie i z pokrętłem na pozycji minimalnego dopływu.

- Palniki z zaworem bezpieczeństwa

Niektóre modele wyposażone są w zawór bezpieczeństwa, który, jeśli palnik z jakiegokolwiek powodu gaśnie, automatycznie przerwie dopływ gazu.
W celu przywrócenia działania, ustawić pokrętła na pozycji ● i powtórzyć czynności zapłonu przedstawione w kolejnych paragrafach.

❖ **Użycie palnika**

W modelach wyposażonych w klawisz zapalarki obrócić pokrętło zaworu gazu do pozycji maksymalnego natężenia przepływu, następnie nacisnąć klawisz zapalarki i pokrętło, utrzymać nacisk przez około 4÷5 sekund.
Następnie zwolnić pokrętło i uregulować płomień obracając pokrętło do chwili osiągnięcia żądanego natężenia.

W modelach wyposażonych w zapalarkę wbudowaną w pokrętło obrócić pokrętło zaworu gazu do pozycji maksymalnego dopływu, następnie nacisnąć i utrzymać nacisk przez około 4÷5 sekund.
Zwolnić pokrętło i uregulować płomień obracając pokrętło do chwili osiągnięcia żądanego natężenia.

☞ **Ostrzeżenie**:
Zapalarka nie może być włączona przez wiecej niż 15".
Jeśli po tym okresie czasu palnik jeszcze się nie zapalił, lub jeśli zgasł z przypadkowych powodów, odczekać 1 minutę przed powtórzeniem czynności.

Wybór palnika

Oznakowanie zaznaczone na tablicy (rysunek rys.4) z boku pokręteł wskazuje odpowiedniość pomiędzy pokrętłami a palnikiem. Wybór bardziej odpowiedniego palnika zależy od średnicy i pojemności naczyń (patrz tabela).
Ważne jest, aby średnica naczynia odpowiadała mocy palnika, by nie utracić wysokiej wydajności.

	Średnica naczyń	
Palnik	***Średnica minimalna***	***Średnica maksymalna***
Pomocniczy	60 mm *(z redukcją)*	140 mm
Półszybki	160 mm	200 mm
Szybki	200 mm	240 mm

Przystosowanie do różnych rodzajów gazu

Jeśli konieczne jest przystosowanie płyty do gazu innego od tego, do którego jest przeznaczona, należy wymienić dysze.
W przypadku gdy dysze do wymiany nie zostały dostarczone w wyposażeniu, są dostępne w Serwisie Centralnym.
Wybór dysz do wymiany musi zostać dokonany według tabeli dysz.
Dysze są rozpoznawane poprzez średnicę, wyrażoną w setnych mm oznaczoną na ich korpusie.

Wymiana dysz

- Zdjąć ruszta i rozdzielacz płomienia z płyty.
- Za pomocą klucza płaskiego wymienić dysze "J" (rys. 11) na te dostosowane do używanego gazu.
- Ponownie zamontować palniki tak jak wskazano na rysunku 13.

Palniki nie wymagają regulacji pierwotnego powietrza.

Regulacja minimum
Po dokonaniu wymiany dysz, zapalić palnik i wyjąć pokrętło. Doprowadzić zawór do pozycji minimum, włożyć śrubokręt do wnętrza drążka: zakręcić w celu zmniejszenia płomienia, odkręcić dla jego zwiększenia. (rys. 11)

Dla gazu G30/G31 całkowicie zakręcić śrubę regulacji

W każdym wypadku rezultatem musi być mały jednolity i regularny płomień obejmujący cały wieniec palnika.
Następnie sprawdzić, czy obracając szybko zawór z pozycji maksymalnej na minimalną nie dojdzie do zgaszenia. W przypadku palników z zabezpieczeniem, sprawdzić czy płomień lekko obejmuje termoparę. Sprawdzić poprawną regulację pozostawiając zapalony palnik przez kilka minut. Jeśli gaśnie zwiększyć minimum.

Użycie rusztów

Ruszta płyty do gotowania zostały zaprojektowane tak, aby uczynić łatwym i bezpiecznym używanie wyrobu.
Zalecamy sprawdzić, przed każdorazowym użyciem, ich poprawne położenie i stabilność na płycie. Poza tym sprawdzić, czy gumowe stopki oparcia są nie uszkodzone i poprawnie ustawione.

Ruszt na małe naczynia *(Rys. 3*

Opiera się tylko na ruszcie palnika pomocniczego (najmniejszego) kiedy używane są naczynia o małej średnicy, w celu uniknięcia ich przewrócenia.

INSTRUKCJE MONTAŻU

Ważne!

Montaż przeprowadzany jest na koszt kupującego. Producent jest zwolniony od tej usługi.
Ewentualne interwencje wymagane od Producenta, jeśli spowodowane są błędnym montażem, nie są objęte gwarancją.
Instrukcje skierowane są do wykwalifikowanego montera.
Urządzenie musi być zamontowane poprawnie, zgodnie z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek interwencja musi zostać wykonana przy urządzeniu odłączonym elektrycznie.

Montaż w blacie (płycie mebla)

Płyta do gotowania może zostać zamontowana we wszystkich meblach, odpornych na wysoką temperaturę (temperatura minimalna 90°C).
Wymiary otworu do wykonania w blacie mebla oraz minimalne odległości pomiędzy ścianami tylnymi, bocznymi i położonymi powyżej urządzenia wskazane są na rysunku 5 i 6.

Należy wziać pod uwagę, że:

- ☞ Kiedy płyta jest montowana bez połączenia z piekarnikiem, konieczne jest użycie panelu oddzielającego spód płyty od mebla znajdującego się poniżej, w odległości mimimalnej 10 mm.

W przypadku montowania na podstawie z piekarnikiem konieczne jest zastosowanie odpowiednich środków ostrożności, ażeby zapewnić montaż zgodny z normami dotyczącymi bezpieczeństwa pracy (CEI – UNI – CIG). Należy zwrócić szczególną uwagę ażeby kabel elektryczny oraz rura zasilania gazu były ustawione tak, aby nie stykały się z gorącymi częściami obudowy piekarnika.
Poza tym, jeśli pod płytą do gotowania zamontowany jest piekarnik bez wentylatora chłodzącego, konieczne jest wykonanie otworów w module do zabudowy, dla zagwarantowania poprawnego krążenia powietrza. Otwory te muszą zagwarantować wolną powierzchnię równą przynajmniej 300 cm², rozmieszczone tak jak przedstawiono to na rysunku 7.

Zalecane jest użycie piekarnika wyposażonego w wymuszone chłodzenie zewnętrznee.

W każdym wypadku podłączenie elektryczne dwóch urządzeń musi być wykonane oddzielnie, tak z powodów elektrycznych jak i dla ułatwienia ich wyjęcia.

Przymocowanie płyty

Przymocowanie płyty do gotowania do mebla musi zostać wykonane w następujący sposób:

- ☞ Ustawić odpowiednią uszczelkę dostarczoną w dotacji wzdłuż obwodu zewnętrznego otworu wykonanego w meblu postępując zgodnie ze schematem wskazanym na rys. 5, tak, aby końcówki pasków były dokładnie połączone ze sobą bez ich nakładania się.
- ☞ Ustawić płytę dokładnie w środku otworu mebla.
- ☞ Przymocować płytę do mebla za pomocą odpowiednich strzemion (A) dostarczonych w dotacji jak pokazano na rys. 8. Poprawne zamontowanie uszczelki pieczętującej (C), całkowicie gwarantuje nieprzedostawanie się płynów.
- ☞ Strzemiona muszą zostać przymocowane w otworach zaznacznych na rysunku 9.

Pomieszczenie,w którym ma być zamontowana płyta gazowa i usuwanie produktów spalania.

- ☞ **Urządzenie musi zostać zamontowane i działać w stosownych pomieszczeniach i zawsze zgodnych z obowiązującymi przepisami prawnymi.**

Monter musi odnieść się do obowiązujących przepisów prawnych odnośnie tego co dotyczy wietrzenia i usuwania produktów spalania.
Odnośnie tego przypomina się, że powietrze konieczne do spalania jest równe 2m3/h na każdy zainstalowany Kw mocy (gazu).

Pomieszczenie

Pomieszczenie, w którym montowane jest urządzenie gazowe musi posiadać naturalny dopływ powietrza koniecznego do spalania gazów (normy UNI-CIG 7129 i 7131).
Dopływ powietrza musi być zapewniony bezpośrednio przez jeden lub więcej otworów wykonanych na wolnym przekroju równym przynajmniej 100 cm2 (A). W przypadku urządzeń pozbawionych zaworu bezpieczeństwa, otwór ten musi posiadać minimalny przekrój równy przynajmniej 200 cm2 (rys. 10).
Otwór ten musi zostać wykonany tak, aby nie został zatkany na wewnątrz ani na zewnątrz i musi być położony w pobliżu posadzki, najlepiej od strony przeciwnej do tej gdzie odbywa się usuwanie produktów spalania.
Jeśli nie jest możliwe wykonanie niezbędnych otworów, powietrze potrzebne do spalania może zostać doprowadzone z sąsiedniego pomieszczenia, wietrzonego zgodnie z wymaganiami, byleby pomieszczenie to nie było sypialnią, pomieszczeniem niebezpiecznym lub obniżonym (UNI-CIG 7129).

Usuwanie produktów spalania

Urządzenia do gotowania na gazie muszą usuwać produkty spalania poprzez okapy połączone bezpośrednio z przewodami kominowymi lub bezpośrednio na zewnątrz (rys. 10).
W przypadku gdy niemożliwe jest zamontowanie okapu, konieczne jest zastosowanie wentylatora elektrycznego nałożonego na ścianę zewnetrzną lub na okno pomieszczenia.
Ten wentylator elektryczny musi posiadać przepływ taki, aby zagwarantował on wymianę powietrza w kuchni równą przynajmniej 3-5 razy jej objętości (UNI-CIG 7129).
Należy dokładnie przestrzegać lokalnych przepisów w tym względzie.

Komponenty przedstawione na rys. 10:

A: Otwór na wejście powietrza
C: Okap do usuwania produktów spalania
E: Wentylator elektryczny do usuwania produktów spalania

<u>Podłączenie do instalacji gazowej</u>

☞ **Przed przystąpieniem do montażu upewnić się, czy warunki lokalnej dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz regulowania płyty są zgodne. Aby to uczynić, sprawdzić dane na tabliczce wyrobu nałożonej na płytę i na niniejszą instrukcję.**

Podłączenie gazowe musi być wykonane zgodnie z normami UNI-CIG 7129 i 7131. Płyta do gotowania musi być podłączona do instalacji gazowej za pomocą sztywnych rur metalowych lub rur giętkich ze stali nierdzewnej inox do ściany ciągłej, zgodnych z normą UNI-CIG 9891 o maksymalnym wydłużeniu równym 2 m (Rys. 14)
Upewnić się, aby w przypadku użycia rur metalowych giętkich, nie zetknęły się one ze ścianami mebli lub nie zostały zgniecione.
Wykonać podłączenie tak, aby nie spowodować żadnego rodzaju nacisków na urządzenie.
Złączka wejścia gazu jest gwintowana G½". (Rys. 14)

Dla podłączeń ISO R7 nie jest konieczne nałożenie uszczelki.
Dla podłączeń ISO R228 konieczne jest nałożenie podkładki łba danej w dotacji.

☞ **Po wykonaniu czynności podłączenia, sprawdzić szczelność połączeń za pomocą roztworu mydlanego.**

Podłączenie elektryczne

Urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej sprawdzając, czy napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce danych i czy przekrój kabli instalacji elektrycznej może wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce.
Wtyczka, która zostaje użyta do podłączenia musi być zgodna z normą, dostosowana do mocy pochłoniętej przez urządzenie.
Jeśli urządzenie zostaje podłączone bezpośrednio do sieci, konieczne jest zamontowanie pomiędzy urządzeniem a siecią, wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym otwarciu pomiędzy stykami równym 3 mm, zwymiarowanego do obciążenia i odpowiadającego wymaganym normom.

- ☞ **Nie używać redukcji, adapterów lub przełączników do podłączenia do sieci ponieważ mogłyby ulec przegrzaniu i spowodować przepalenia.**
- ☞ **Obowiązkowe jest podłączenie urządzenia do uziemienia. Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności wynikającej z braku przestrzegania tej normy. (Rys. 12)**

W przypadku wymiany kabla zasilania, używać kabel posiadający te same cechy jak ten dostarczony, dostosowane do obciążenia i do temperatury **(typ T90°C**) i musi być on dostarczony przez serwis. Poza tym konieczne jest, aby końcówka, która idzie do urządzenia posiadała przewód uziemienia Żółto-Zielony dłuższy o 20 mm w stosunku do pozostałych.

Wymiary kabla zasilania muszą być:

Rodzaj płyty	Wymiary
Tylko z palnikami gazowymi	3x0,50mm2 H05 V2V2-F

CZYSZCZENIE

w celu dobrej konserwacji płyty do gotowania należy regularnie czyścić ją po zakończeniu każdorazowego używania, po jej ostygnięciu.
Nigdy nie wyciągać pokręteł z ich gniazd.

Części emaliowane
Wszystkie części emaliowane muszą być myte tylko gąbką zwilżoną w wodzie z mydłem lub innymi specyficznymi środkami nie powodującymi zadrapań. Po zakończeniu czynności dokładnie wysuszyć.

Płyta ze stali nierdzewnej inox
Płyta ze stali nierdzewnej inox czyszczona jest za pomocą wilgotnej ściereczki i specyficznych środków dostępnych w sprzedaży. Po jej opłukaniu wysuszyć używając o ile to możliwe zamszową skórę.

Ruszta
Emaliowane ruszta płyty zostały zaprojektowane tak, aby można je było myć również w zmywarce do naczyń.
Ruszta ze stali nierdzewnej inox mogą przyjąć w strefie palników zabarwienie niebieskawe spowodowane wysoką temperaturą. Można zmniejszyć ten efekt używając zwykłych gąbek do stali znajdujących się w sprzedaży.

Palniki
Palniki składające się z dwóch części, mogą być wyjęte i myte odpowiednimi środkami. Po umyciu muszą być dokładnie wysuszone i włożone dokładnie do ich gniazda.
W modelach z zapalarką elektryczną, sprawdzić czy elektroda “E” (rys. 13) jest zawsze czysta.
W modelach wyposażonych w zabezpieczenie, oczyścić sondę “T” (rys. 13) tak, aby umożliwić regularne działanie zaworu bezpieczeństwa. Tak elektroda jak i sonda muszą być czyszczone z dużą ostrożnością.
Po zakończeniu czynności umieścić palniki dokładnie na ich miejscu, tak jak wskazano na rysunku 13.

W celu uniknięcia uszkodzeń zapalarki elektrycznej, unikać używania jej kiedy palniki nie znajdują się na ich miejscu.

KONSERWACJA

Urządzenia nie wymagają szczególnej konserwacji, zaleca się jednak przeprowadzenie kontroli przynajmniej co dwa lata.
Jeśli zauważy się utrudnienia w obracaniu pokrętłami lub poczuje się zapach gazu, zamknąć zawór główny i powiadomić serwis techniczny.
Uszkodzony zawór musi być wymieniony wraz z jego uszczelką.

SERWIS TECHNICZNY

Przed wezwaniem Serwisu Technicznego

W razie gdy płyta nie działa, zalecamy Państwu:

- ☞ Sprawdzić dokładne włożenie wtyczki do gniazdka;
- ☞ Sprawdzić, czy dopływ gazu jest swobodny.

W przypadku gdy nie znajdzie się przyczyny złego działania:
wyłączyć urządzenie, nie naruszać go i powiadomić Serwis Pomocy Technicznej.

HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

BEÉPÍTHETŐ TŰZHELYEK

Fontos használati tanácsok és figyelmeztetések

- **FONTOS!** A jelen útmutató a készülék tartozéka.

A tűzhely teljes élettartama során őrizze meg épen és tartsa elérhető helyen.
Javasoljuk, hogy a készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót és a benne foglalt összes utasítást. Őrizze meg az esetleges mellékelt tartalék alkatrészeket. A készülék beszerelését erre képesített szakembernek kell elvégeznie az érvényben lévő előírások betartásával. A készülék háztartási használatra készült, az alábbi működési céllal: **ételek főzése és melegítése** . Minden egyéb célú használat nem rendeltetésszerűnek minősül.
A gyártó a készülék hibás beszereléséből, szereléséből, járatlanság miatti helytelen használatból és a megjelölttől eltérő, nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért nem vállal felelősséget.

- Ellenőrizze, hogy a készülék ép-e és nincs-e rajta a szállítás során történt sérülés.
- A csomagolás elemeit (műanyagzacskók, polisztirolhab, nylon, stb.) ne hagyja gyermekek által elérhető helyen, mivel veszély forrásait képezhetik.
- A csomagolás újrahasznosítható anyagból készült, és el van látva a jelzéssel. **Ne szennyezze a környezetet a csomagolással!**
- A gépet csak felnőttek használhatják.**Győződjön meg róla, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel és ne nyúljanak a kapcsolókhoz.**
- A készülék elektromos- és gázcsatlakozásait képesített szakembernek kell elvégeznie, az érvényes biztonsági szabványoknak és törvényeknek megfelelően , a gyártó utasításai alapján.
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosított, ha a készülék hatékony földeléssel ellátott hálózathoz csatlakozik.
- A készülék módosítása vagy a módosítás megkísérlése veszélyes. Meghibásodás esetén ne kísérelje meg a készülék házi javítását, hanem forduljon képesített szakemberhez.
- A tűzhely használata után ellenőrizze, hogy a kapcsolók zárt állásban vannak-e, és zárja el a gázellátó cső elzárócsapját vagy a gázpalack csapját.
- Ha a készüléket nem kívánja többé használni, selejtezése előtt tegye azt működésképtelenné a környezet- és egészségvédelmi törvényeknek megfelelően, úgy, hogy a gyermekek számára potenciálisan veszélyes részeket ártalmatlanítja.
- Az műszaki adatokat tartalmazó azonosító tábla a borítás alatt és a jelen útmutatóhoz mellékelve található. **A borítás alatt található adattáblát nem szabad eltávolítani!**
- A készülék használatát illusztráló ábrák a jelen útmutató végén találhatók.

Megfelelési nyilatkozat ***CE (EK)***

Ez a készülék megfelel az alábbi EK irányelveknek:

- 90/396/EGK "Gázkészülékek"

- **73/23/EGK** "Alacsony feszültség"

- 89/336/EGK "Elektromágneses kompatibilitás"

- **93/68/EGK** "Általános rendelkezések"

- 89/109/EGK "Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak"

A jelen útmutatások kizárólag azokra a célországokra érvényesek, melyek betűjele szerepel az útmutatóban és a készüléken található adattáblán.

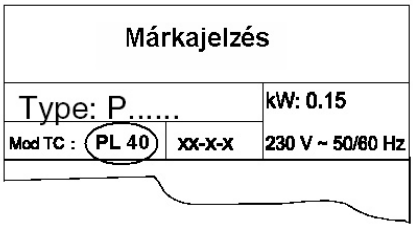
A TŰZHELY JELLEMZŐI

Figyelmeztetések:
Ez a készülék bútorokba való beépítésre alkalmas típusú.

- A tűzhely 3. beépítési osztályú a gáz részekre, és Y osztályú az elektromos részre vonatkozóan.
- A bútoroknak legalább 90°C-ig hőállónak kell lenniük.
- A helyes beszereléshez olvassa el az idevágó szakaszokat és tanulmányozza a hozzá tartozó ábrákat.
- A gáztűzhely használata a használati helyiségben hő és nedvesség keletkezését okozza. Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be egy mechanikus szellőző berendezést (páraelszívó). A tűzhely intenzív, fokozott használata erőteljesebb szellőztetést igényelhet, például ablak kinyitását vagy az elszívó működési sebességének növelését.

A jelen útmutatóban több tűzhelytípus szerepel. A hátoldalon található adattábla segítségével azonosíthatja az Ön készülékének **modelljét**. A jelzés és a következő szakaszokban található tudnivalók és az útmutató végén levő ábrák segítségével (1.ábra), megállapíthatja készülékének összetevő elemeit.

Példa:



A TŰZHELY ÉGŐFEJEI ÉS FŐZŐLAPJAI

60 cm-es, oldalkapcsolós tűzhelyek

Mod: PL 40/X - PL 40 N - PL 40 W - PL 40/SX ***(ábra 1)***

1. Jobb oldali közepes égőfej (SR)
2. Bal oldali közepes égőfej (SR)
3. Gyors égőfej (R)
4. Segédégőfej (A)

A TŰZHELY HASZNÁLATA

GÁZ ÉGŐFEJEK

Az égőfejek gázellátását a 4/A ábrán látható gombok szabályozzák, melyek a csapokat nyitják és zárják. A készülék típusától függően a szimbólumok a gombokon vagy a kezelőtáblán láthatók. A gombon levő jelzést a szimbólumokkal jelölt állásba forgatva az alábbi szabályozások állíthatók be:

- Csap elzárva, nincs gázellátás
- Csap maximális hozamon, maximális gázellátás
- Csap minimális hozamon, minimális gázellátás

Az égőfejek meggyújtása

- Biztonsági szelep nélküli égőfejek

Elektromos gyújtás nélkül, vagy a gyújtással felszerelt modelleknél áramszünet esetén nyomja meg és forgassa az óra járásával ellentétes irányba az egyik égő gombját a kezelőtáblán szimbólummal jelzett állásba, és eközben közelítsen a gázégő felső részéhez egy égő gyufát.

A minimális gázellátáshoz forgassa tovább a gombot, hogy a jel a kis lángra mutasson.
A gázellátás kiválasztott működési állásai legyenek mindig a maximális és a minimális állás között. Sose állítsa a gombot a maximális állás és a elzárt állás közé!
Az égőfej elzárásához fordítsa a gombot az óra járásával megegyező irányba a "csap elzárva" állásig.

- Elektromos gyújtású égőfejek

❖ **Gyújtógombbal felszerelt modellek**

Az égőfej meggyújtásához nyomja meg a gyújtógombot és fordítsa el a gombot a maximális gázellátás állásba. (szimbólum).

Tartsa benyomva a gyújtógombot, amíg az égőfej meg nem gyullad, majd a gomb elfordításával állítsa be a lángot a kívánt erősségűre.

❖ **A gombokba foglalt gyújtással felszerelt modellek**

Ezeket a modelleket a szimbólum (maximális gázellátás) melletti szimbólum jelzi.
Az égők meggyújtásához nyomja meg és fordítsa el a gombot a maximális gázellátást jelentő állásig, majd tartsa nyomva, amíg az égő meg nem gyullad. Ezután a gomb elfordításával állítsa be a lángot a kívánt erősségűre.

Megjegyzés:
Ha a hálózati gáz különleges tulajdonságai miatt az égőfej meggyújtása a gomb maximális állásában nehézkes, akkor azt javasoljuk, hogy ismételje meg a műveletet azelőtt, hogy edényt tenne a rácsra, és állítsa a gombot a minimum állásra.

- Biztonsági szeleppel ellátott égőfejek

Egyes modellek biztonsági szeleppel vannak felszerelve, mely, melyek automatikusan megszakítják a gázellátást, ha az égőfej bármely okból kialszik.
Az égőfej újbóli begyújtásához fordítsa a gombot a ● állásba és ismét végezze el az alábbiakban bemutatott műveletsort.

❖ **Az égőfej használata**

A gyújtógombbal felszerelt modelleknél fordítsa a gázcsap gombját a maximális gázellátás állásba, majd nyomja meg a gyújtógombot és a gázcsap gombját, tartsa nyomva 4-5 másodpercig.
Ezután engedje el a gombot és a gomb elfordításával állítsa be a lángot a kívánt erősségűre.

A gombba foglalt gyújtással felszerelt modelleknél fordítsa el a gázcsap gombját a maximális gázellátásnak megfelelő állásba, majd nyomja be és tartsa kb. 4-5 másodpercig benyomva a gombot.
Ezután engedje el a gombot és a gomb elfordításával állítsa be a lángot a kívánt erősségűre.

☞ **Figyelmeztetés**:
A gyújtószerkezet nem tartható bekapcsolva 15 másodpercnél tovább.
Ha ez idő elteltével az égőfej nem gyulladt meg, vagy véletlen kialudt, várjon 1 percig, mielőtt megismételné a műveletet.

Az égőfej kiválasztása

A kezelőtáblán, a gombok mellett található szimbólumok (4/A ábra) a gombokat és a hozzájuk rendelt égőfejeket jelzik. A legmegfelelőbb égőfej kiválasztása az edények átmérőjétől és kapacitásától függ. (lásd a táblázatot).
Az égőfej legjobb hatásfokának érdekében fontos, hogy az edény átmérője megfeleljen az égőfej teljesítményének.

	Edény átmérő	
Égőfej	***Minimális átmérő***	***Maximális átmérő***
Segéd	60 mm *(átmérőcsökkentő ráccsal)*	140 mm
Közepes	160 mm	200 mm
Gyors	200 mm	240 mm

Átállítás különféle típusú gázokra

Ha a tűzhelyet másfajta gázra akarjuk átállítani, mint amelyre gyárilag van beállítva, ki kell cserélni az injektorokat.
Ha a csereinjektorok nincsenek a tűzhelyhez mellékelve, a szervizeknél beszerezheti azokat.
Az injektorok táblázata alapján válasza ki a megfelelő csereinjektorokat.
Az injektorokat - századmilliméterben megadott, az injektorokon megjelölt - átmérőjük alapján kell kiválasztani.

Az injektorok cseréje

- Vegye le a rácsokat és a lángelosztót.
- Szerelőkulccsal cserélje ki a "J" injektorokat (11. ábra) az új, a használni kívánt gáztípusnak megfelelő injektorokkal.
- Szerelje vissza az égőfejeket a 13. ábra szerint.

Az égőfejek elsődleges levegőjének szabályozásra nincs szükség.

A minimális gázhozam beállítása
Az injektorok cseréje után gyújtsa meg az égőt és vegye le a gombot. Állítsa a csapot a minimális állásra, és dugjon be egy csavarhúzót a rúdba: csavarja be a láng csökkentéséhez, illetve csavarja ki a láng növeléséhez. (ábra 11)

PB-re (G30/G31) való átállításnál a szabályozócsavart teljesen be kell csavarni.

A beállítás eredményeként egy homogén, kisméretű, az égőfej körül szabályosan égő lángot kell kapnia.
Végül ellenőrizze, hogy a maximumból a minimumba való gyors váltásokkal sem aludjon ki a láng. Biztonsági szerkezettel felszerelt égőknél ellenőrizze, hogy a láng kissé érintse a hőérzékelőt. Az égőfej néhány percen át való működtetésével ellenőrizze, hogy megfelelő-e a beszabályozás. Ha az égőfej kialszik, növelje a minimumot.

A rácsok használata

A tűzhely rácsait a készülék használatának kényelmessé és biztonságossá tételére terveztük. Tanácsos a tűzhely használata előtt ellenőrizni, hogy a rács stabilan és a megfelelő helyzetben áll-e a tűzhelylapon. Továbbá ellenőrizze, hogy a gumilábak épek-e és a megfelelő állásban vannak-e.

Átmérőcsökkentő rács kisméretű edényekhez *(ábra 3)*

A rácsot a legkisebb (segéd) égőfejre kell helyezni, amikor kis átmérőjű edényeket használ, ezzel elkerülheti az edények kiborulását.

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

Fontos!

A tűzhely beépítése a vásárló feladata. A gyártó vállalatot ez a szolgáltatás nem terheli.
A gyártó vállalattól rendelt esetleges javításokra, melyek hibás beszerelés következményei, nem terjed ki a garancia.
Az útmutatások képesített beszerelő szakemberekre vonatkoznak.
A tűzhelyet megfelelően, az érvényes szabványok szerint kell beszerelni.

Bármely beavatkozáskor áramtalanítsa a tűzhelyet!

A bútorlapba való beépítés

A tűzhely bármilyen hőálló bútorba beépíthető. (minimum 90°C-ig hőálló).
A bútor lapján fúrandó furatok méretei, továbbá a tűzhely és a hátsó, oldalsó és felső falak minimális távolságai az 5. és a 6. ábrán láthatók.

Vegye figyelembe az alábbiakat:

☞ Amikor a tűzhelyet sütő nélkül építik be, kötelező a tűzhely alja és a bútorlap közé egy elválasztó panelt szerelni, minimum 10 mm-es távolságra.

Ha a tűzhelyet sütőre szerelik, biztosítani kell a balesetvédelmi szabványoknak megfelelő beszerelést (CEI – UNI – CIG). Különösen ügyeljen arra, hogy úgy helyezze el az elektromos vezetéket és a gázellátó csövet, hogy ne érintkezzenek a sütő borításának felforrósodó részeivel.
Ezen felül, ha a tűzhely alatt hűtőventilátor nélküli sütő van, a megfelelő szellőzés céljából a beépített modulon nyílásokat kell vágni. Ezek a nyílások a 7. ábra szerinti elosztásban, legalább 300 cm² szabad felületet biztosítsanak.

Tanácsos belső kényszerhűtéssel ellátott sütőt alkalmazni

A két készülék elektromos bekötésének egymástól függetlennek kell lennie, mind az elektromos biztonság, mind a készülékek egyszerű kivétele miatt.

A tűzhely rögzítése

A tűzhelyet az alábbiak szerint kell a bútorlaphoz rögzíteni :

☞ Helyezze el a mellékelt zárótömítést a bútoron fúrt furat külső kerülete mentén az 5. ábrán jelöltek szerint, úgy, hogy a tömítőcsíkok végződései tökéletesen, egymás fedése nélkül illeszkedjenek.

☞ Illessze a tűzhelyet a bútor furatába, ügyeljen a pontos elhelyezésre.

☞ Rögzítse a tűzhelyet a bútorhoz az erre a célra mellékelt kengyelekkel (A) az ábra szerint. 8. A zárótömítés (C) helyes beillesztése teljes védelmet nyújt folyadékok beszivárgása ellen.

☞

A helyiség és az égéstermékek elvezetése

☞ **A tűzhelyet a használatnak és az érvényes törvények előírásainak megfelelő helyiségbe kell felszerelni.**

A beszerelést végző szakembernek az érvényes törvények szerint kell a szellőzést és az égéstermékek elvezetését megoldania.
Figyelmeztetjük, hogy az égéshez szükséges levegő 2m3/h minden kW-nyi (gáz) teljesítményhez.

A helyiség

A helyiségben, ahová a gáztűzhelyet felszerelik, a gáz égéséhez szükséges természetes levegőáramlásnak kell lennie. (UNI-CIG 7129 és 7131 szabványok).
A levegőáramlásnak közvetlenül egy vagy több, legalább 100 cm2-es szabad átmérőjű (A) nyílásból kell származnia. A biztonsági szelep nélküli tűzhelyek esetében a nyílásnak legalább 200 cm2-es átmérőjűnek kell lennie. (ábra 10).
Ezt a nyílást úgy kell kialakítani, hogy sem belülről, sem kívülről ne lehessen elzárni, továbbá a padló közelében kell lennie, lehetőleg az égéstermék-elvezetéssel ellentétes oldalon.
Ha nincs lehetőség a szükséges nyílások kialakítására, a szükséges levegő származhat egy szomszédos, a követelményeknek megfelelő szellőzésű helyiségből, ha ez a helyiség nem hálószoba, veszélyes vagy alacsony nyomású helyiség (UNI-CIG 7129).

Az égéstermékek elvezetése

A gáztűzhelyek égéstermékeit a füstcsatornához közvetlenül csatlakoztatott vagy a szabadba vezető páraelszívón keresztül kell elvezetni (ábra 10).
Ha nincs lehetőség páraelszívó beszerelésére, akkor a külső falra vagy a helyiség ablakára rögzített elektromos ventillátort kell alkalmazni.
A fenti elektromos ventillátor levegőhozamának biztosítania kell a konyha légtérfogatának 3-5-szörös cseréjét. (UNI-CIG 7129).

Az ábrán látható alkatrészek 10:

A: Levegőnyílás
C: Égéstermék-elvezető elszívóernyő
E: Elektromos ventillátor az égéstermékek elvezetésére

<u>Bekötés a gázhálózatba</u>

☞ **A beszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi gázszolgáltatás (gáz típusa, nyomása) és a tűzhely beállítása kompatibilis-e. Az ehhez szükséges adatokat a tűzhely adattáblájáról olvashatja le, mely a tűzhelyen és a jelen útmutatóban található.**

A gázcsatlakozást az UNI-CIG 7129 és 7131 szabványoknak megfelelően kell elvégezni. A tűzhelyet az UNI-CIG 9891. szabványnak megfelelő, 2m-nél nem hosszabb merev fémcsővel vagy rozsdamentes acélból készült hajlékony csővel kell csatlakoztatni a gázhálózathoz. (ábra 14)
Hajlékony fémcsövek alkalmazása esetén győződjön meg róla, hogy a csövek ne érintkezzenek mozgó részekkel és ne nyomódjanak össze. .
A csatlakoztatás elvégzésekor ne érje semmiféle terhelés a tűzhelyet!
A gáz bemeneti csatlakozó menetes, G½" típusú. (ábra 14)

Az ISO R7 csatlakozásoknál nem szükséges tömítés berakása.
Az ISO R228 csatlakozásnál szükséges a mellékelt alátét behelyezése.

☞ **A csatlakoztatási műveletek elvégzése után ellenőrizze szappanos oldattal, hogy nincs-e szivárgás a csatlakozási pontokon.**

Bekötés az elektromos hálózatba

Amikor a tűzhelyet az elektromos hálózatba beköti, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e az adatlapon megadott feszültségértékkel, továbbá, hogy a hálózati vezetékek keresztmetszete megfelel-e az adatlapon megadott terhelésnek.
A csatlakozó villásdugó legyen szabványos és feleljen meg a tűzhely felvett teljesítményének.

Ha a tűzhelyet közvetlenül csatlakoztatja a hálózathoz, a tűzhely és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkező-nyílásokkal ellátott, a teljesítménynek megfelelő méretű és szabványos többpólusú kapcsolót kell beiktatni.

☞ **A hálózati csatlakozáshoz ne használjon adaptert, elosztót vagy többutas kapcsolót, mert ezek túlmelegedhetnek és égési károkat okozhatnak.**

☞ **A tűzhely földelése kötelező. A fenti rendelkezés figyelembe nem vétele miatti károkért a gyártó nem vállal felelősséget. (ábra 12)**

A tápvezeték cseréje esetén használjon az eredetivel megegyező jellemzőkkel rendelkező, a felvett teljesítménynek és a hőmérsékletnek megfelelő **(T90°C típusú)** melyet a szerviztől kell igényelni. Továbbá a vezetéknek a készülékhez csatlakozó végén a sárga-zöld földelő vezeték 20 mm-rel hosszabb legyen a többinél.

A tápvezeték méretezéséhez az alábbiak szükségesek:

Tűzhely típusa	Méretek
Csak gázégőkkel	3x0,50mm2 H05 V2V2-F

TISZTÍTÁS

A tűzhely-et időtállóságának érdekében rendszeresen, minden használat után, amint kihűlt, tisztítsa meg.
Sose vegye ki a gombokat a helyükből!

Zománcozott részek

A zománcozott részeket csak szivaccsal és szappanos vízzel, illetve egyéb, nem dörzshatású tisztítószerrel szabad tisztítani. A tisztítás után gondosan szárítsa meg.

Rozsdamentes acél lap

A rozsdamentes acél lapot nedves kendővel és a boltokban kapható, külön erre a célra való tisztítószerrel kell tisztítani. Miután gondosan leöblítette, szárítsa meg, lehetőleg szarvasbőr kendővel.

Rácsok

A lap zománcozott rácsai mosogatógépben is moshatóak.
A rozsdamentes acél rácsok az égők közelében, a magas hőmérséklet miatt kékes árnyalatot vehetnek fel. Ez az elváltozás csökkenthető közönséges, a boltokban kapható acéltisztító szivacsok használatával.

Égőfejek

A két részből álló égőfejeket le lehet venni és az erre szolgáló tisztítószerekkel lehet tisztítani. Az égőfejeket tisztításuk után szárítsa meg gondosan és illessze pontosan vissza a helyükre. Az elektromos gyújtással felszerelt típusoknál ellenőrizze, hogy az "E" elektród (13. ábra) mindig tiszta legyen. A biztonsági szeleppel felszerelt típusoknál tisztítsa meg a "T" érzékelőt (13. ábra), ez a biztonsági szelep szabályos működéséhez elengedhetetlen. Az elektród és az érzékelő tisztítását körültekintően végezze el.
A művelet befejeztével illessze pontosan a helyükre az égőfejeket a 13. ábra szerint.

Ne használja az elektromos gyújtást, amikor az égőfejek nincsenek a helyükön, mert a gyújtás károsodhat.

KARBANTARTÁS

A tűzhelyek nem igényelnek különös karbantartást, mindazonáltal tanácsos legalább kétévenként ellenőriztetni azokat.
Ha a gombok nehezen forgathatók, vagy gázszagot érez, zárja el a főcsapot és hívja a szervizt.
A hibás csap cseréjekor a hozzá tartozó tömítést is ki kell cserélni.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a szervizhez fordulna

Ha a tűzhely működésében hibát észlel, tanácsoljuk az alábbiakat:

☞ Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően csatlakozik-e a hálózati dugaljba;

☞ Ellenőrizze, hogy a gázellátás szabályos-e.

Ha nem ismeri fel a működési rendellenesség okát:
kapcsolja ki a tűzhelyet, ne próbálkozzon házi javításával és hívja a szervizt.

Cat.: II 2H 3+	**IT - GB - PT**		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85

Cat.: II 2E+ 3+	**FR BE**		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type			**G20/G25**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20/25 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85

Cat.: II 2L 3B/P	**NL**		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G25**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**25 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.94
R	3.00	0.75	1.21
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/30 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85

8°Cat.: II 2ELL 3B/P	**DE**		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**50/50 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.43
SR	1.75	0.50	0.58
R	3.00	0.90	0.75

Kat.: II 2ELwLs3B/P	**PL**		
Rodzaj gazu / type de gaz / Gassoort / Gasart			**G20**
Ciśnienie gazu / pression gaz / Gasdruck			**20 mbar**
Palniki/bruleurs/ branders/brenner	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Maks. (kW)**	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Min. (kW)**	Ø Dyszy/injecteur /Injector /Gasdüse
A	1.00	0.30	0.72
SR	1.75	0.44	0.97
R	3.00	0.75	1.15
Rodzaj gazu / type de gaz / Gassoort / Gasart			**G30**
Ciśnienie gazu / pression gaz / Gasdruck			**36 mbar**
Palniki/bruleurs/ branders/brenner	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Maks. (kW)**	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Min. (kW)**	Ø Dyszy/injecteur /Injector /Gasdüse
A	1.00	0.30	0.47
SR	1.75	0.44	0.62
R	3.00	0.75	0.80
Rodzaj gazu / type de gaz / Gassoort / Gasart			**GZ350**
Ciśnienie gazu / pression gaz / Gasdruck			**13 mbar**
Palniki/bruleurs/ branders/brenner	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Maks. (kW)**	Natężenie przepływu / débit gas / vermogen / gaszufuhr **Min. (kW)**	Ø Dyszy/injecteur /Injector /Gasdüse
A	1.00	0.30	0.95
SR	1.75	0.44	1.21
R	3.00	0.75	1.58

Kat.: II 2HS3B/P -	**HU**		
Gáz típusa			**G25.1**
gáz nyomása			**25mbar**
égőfejek	gázellátás **Max. (kW)**	gázellátás **Min. (kW)**	Ø Injektor
A	1.00	0.30	0.74
SR	1.75	0.44	0.98
R	3.00	0.75	1.25
Gáz típusa			**G30**
gáz nyomása			**28-30 mbar**
égőfejek	gázellátás **Max. (kW)**	gázellátás **Min. (kW)**	Ø Injektor
A	1.00	0.30	0.50
SR	1.75	0.44	0.65
R	3.00	0.75	0.85

Fig. 1

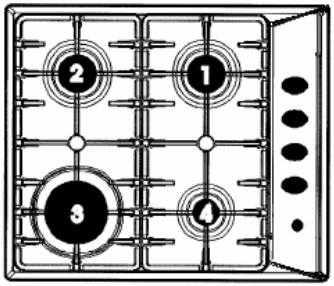


Fig. 3

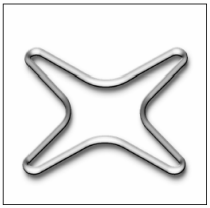


Fig. 4

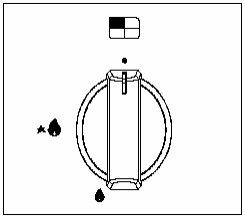


Fig. 5

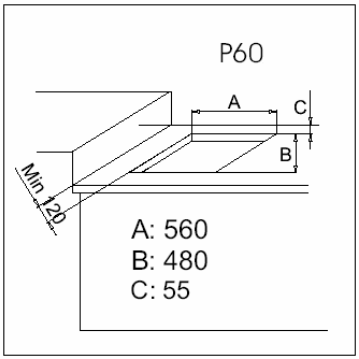


Fig. 6

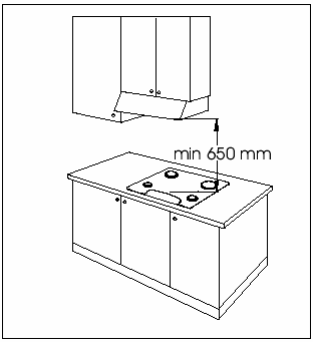


Fig. 7

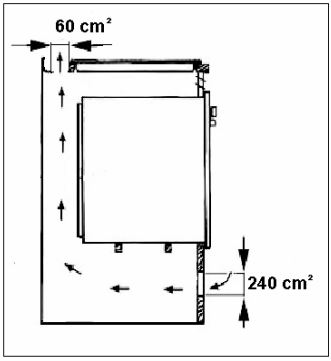


Fig. 8

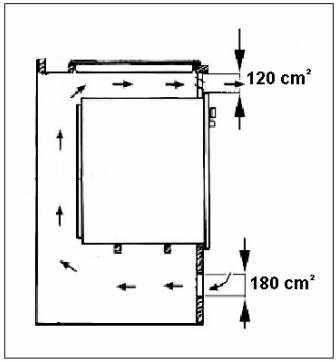


Fig. 9

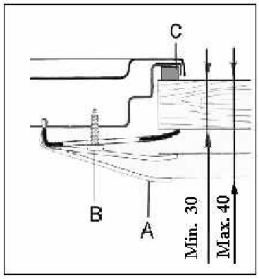


Fig. 10

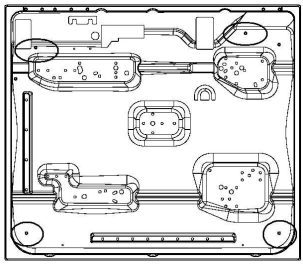
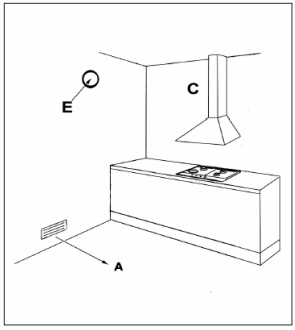


Fig. 11



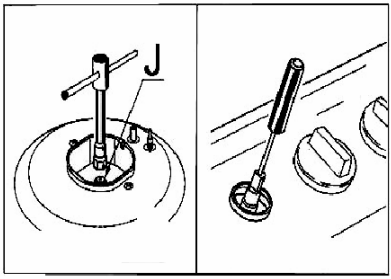
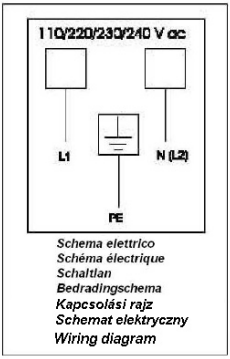


Fig. 12



Schema elettrico
Schéma électrique
Schaltlan
Bedradingschema
Kapcsolási rajz
Schemat elektryczny
Wiring diagram

Fig. 13

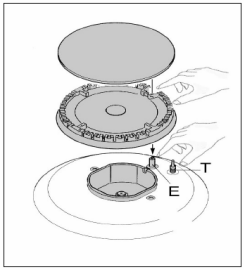
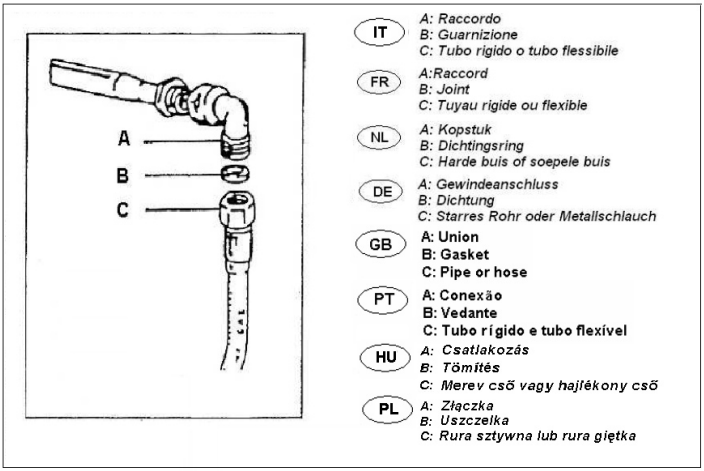


Fig. 14



D

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GR

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).
Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.
Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.
Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.
Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

S

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.
För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

N Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.
For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

FIN Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

PL Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.
Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CZ Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by nevhodnou likvidací tohoto výrobku mohlo dojít.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.
Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SK Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnúť pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.
Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.
Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

H A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokon feltüntetett

jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.
Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.
A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

RUS Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.
Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

BG Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци" (WEEE).
Като се погрижите това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората, което в противен случай може да бъде предизвикано от неправилно изхвърляне на това изделие.

Символът върху изделието или върху документите, приложени към изделието, показва, че това изделие не бива да се третира като битови отпадъци. Вместо това, то трябва да се предава в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.
При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци.
За по-подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на това изделие се обърнете към вашата местна градска управа, към вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, откъдето сте закупили изделието.

RO Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

Simbolul de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic.
Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.